

edizione 2014



made in Italy 



L'ARTE DELLA PANIFICAZIONE
THE BREAD-MAKING SKILL _ L'ART DE LA PANIFICATION _ EL ARTE DE LA PANIFICACIÓN

macpan

catalogo generale
general catalogue __ catalogue général __ catálogo general

panificiobakeryboulangeriepanaderia

refrigeratori _ water cooler _ refrigerateur d'eau _ refrigerador de aqua	06-07
dosatori e dosatori miscelatori _ water doser and water doser mixer doseur et doseur-melangeur _ dosificadora y dosificadora mezcladora	08-09
setacci _ flour sifters _ tamis a farine _ tamiz para harina	10-11
laminatoio automatico _ automatic machine with sheeter _ laminoir automatique _ sobadora automatica	10-11
macinapane _ bread grinder _ broyeur de pain _ trituradora de pan	11
impastatrici a spirale _ spiral mixers _ pétrins à spirale _ amasadoras de espiral	12-16
impastatrici a forcella _ french style fork mixers _ pétrins a fourche _ amasadoras de horquilla	17
impastatrici automatiche a spirale autoribaltante _ automatic spiral mixers with lifter pétrins automatique spirale autobasculant _ amasadoras de espiral automatica con sistema de volteo	18-19
impastatrici automatiche a spirale a vasca estraibile _ automatic spiral mixers with removable bowl pétrins automatique à spirale avec cuve escamotable _ amasadoras de espiral automática con cuba extraíble	20-21
spezzatrici manuali _ manual dividers _ coupeuse manuelle _ cortadoras/porcionadoras manual	22-23
spezzatrici quadre automatiche e semiautomatiche _ automatic and semi-automatic squares divider _ machine a couper hydraulique automatique et semi-automatique _ partidoras quadra hidraulica automatica y semiautomatica	24-25
spezzatrici esagonali automatiche e semiautomatiche _ automatic and semi-automatic hexagonal dividers diviseuse automatique et semi-automatique hexagonal _ cortadoras/porcionadoras automatica y semiautomatica exagonal	26
spezzatrici idrauliche automatiche e semiautomatiche a cestello rotondo _ automatic and semiautomatic hydraulic machines with round basket _ machines a couper hydraulique automatique et semi-automatique avec panier rotonde partidoras hidraulica automatica y semiautomatica con cesto tondo	27
spezzarotonde semiautomatiche _ bun semi-automatic divider rounding diviseuse-arrondiseuse semi-automatique _ maquina despedazadora-redondeadora semiautomatica	28
spezzarotonde automatiche _ bun automatic divider rounding diviseuse-arrondiseuse automatique _ maquina despedazadora-redondeadora automatica	29
linea automatica _ automatic line _ ligne automatique _ línea automática	30-33
arrotondatrici filonatrici _ dough rounders/moulders _ bouleuse/allongeuse _ boleadoras/barradoras	34-35
formatrici _ moulders _ faconnes _ formadoras	36-39
arrotondatrici coniche _ conical rounder _ bouleuse conique _ boleadora conica	40
grissinatrici _ grissini machine _ machine pour gressins _ maquina por grissini	41
taglierine _ bread slicers _ coupeuses _ cortadoras	42-47
imbustatrici _ baggings _ ensachages _ embolsadoras	48-49
clippatrice _ clipping machine _ clippatrice _ maquina cliper	48

pasticceriapastrypâtisseriepasteleria

planetarie _ planetaries mixer _ mélangeuses planétaires _ mezcladora planetaria	51-59
impastatrici a braccia tuffanti _ mixers with beater arms pétrisseuse a bras plongeurs _ amasadoras a brazos zambullientes	60
pressa burro _ butter press _ presse beurre _ prensa de mantequilla	61
sfoliatrici _ pastry sheeters _ laminoir _ laminadoras	63-65
tavolo di lavoro _ working table _ table de travail _ banco de trabajo	66-67
dosatrici _ cream fillers _ doseuse _ dosificadoras	68-69
formatrici _ croissant machines _ machines a croissant _ formadoras por croissant	70-71
cuocicrema _ cream cookers _ cuiseur a creme _ cuececrema	72-73
macinazucchero _ motorized sugar grinder _ moulin a sucre _ moleadora de azucar	74
raffinatrici _ grinding machines _ raffineuses _ refinadoras	75

pasta fresca _ fresh pasta _ pâtes fraîche _ spasta fresca	76-77
--	-------

forniovensfourshornos

forni Rotor _ Rotor ovens _ fours Rotor _ hornos Rotor	80-81
forni Rotor Baby _ Baby Rotor ovens _ fours Rotor Baby _ hornos Rotor Baby	82-83
forni elettrici _ electric ovens _ fours électrique _ hornos eléctrico	84-85
celle di lievitazione _ proving chambers _ chambres de fermentation _ cámaras de fermentación	86-87
gruppi calore vapore _ steam/heat generator generateur _ chaleur/vapeur _ grupo calor/vapor	88-89
forni a vapore a tubi anulari serie FTA _ model FTA anular pipe steam ovens modèle FTA fours annulaire a vapeur _ modelo FTA hornos anular de vapor	90-91
forni a vapore a tubi anulari serie FTUB _ model FTUB anular pipe steam ovens modèle FTUB fours annulaire a vapeur _ modelo FTUB hornos anular de vapor	92-93
forni modulari _ ovens modular _ fours modulaires _ hornos modulares	94-97
forni a convezione _ convection ovens _ fours a convection _ hornos de conveccion	98-99
forni Brio _ Brio ovens _ fours Brio _ hornos Brio	100-101
accessori forni _ oven accessories _ accessoires pour fours _ accesorios por hornos	102-103

panificiobakeryboulangeriepanaderia 04-49

pasticceriapastrypâtisseriepasteleria 50-75

pasta frescafresh pastapâtes fraîchespasta fresca 76-77

forniovensfourshornos 78-103

Un servizio, una garanzia.
A service, a guarantee.
Un service, une garantie.
Un servicio, una garantía.



ITA Moderna e dinamica, portata al successo da anni di consolidata esperienza, la **Mac.Pan** realizza macchine e forni in grado di creare soluzioni su misura per le esigenze produttive e logistiche della Clientela.

Si distingue per la qualità, l'innovazione, la ricerca e lo sviluppo guardando con estremo interesse a quanto richiesto dal settore, sfidando su più fronti la continua crescita della tecnologia nella panificazione.

FRA Moderne et dynamique, la société **Mac.Pan** a conquis le succès grâce à son expérience consolidée depuis plusieurs années. Elle produit des machines et des fours en mesure de créer des solutions appropriées aux exigences de production et logistiques de la Clientèle.

Elle se distingue grâce à sa qualité, ses innovations, sa recherche et son développement, aussi bien que par son énorme intérêt pour ce que ce secteur demande, en défiant sur plusieurs fronts le développement continu de la technologie de la panification.

ENG Modern and dynamic, brought to success by years of solid experience, **Mac.Pan** builds machines and ovens able to create individualized solutions for the production and logistic needs of its Clients.

The company is known for its quality, innovation, research and development, looking with extreme interest at the requests in the sector, challenging on numerous fronts the continued growth of breadmaking technology.

ESP Moderna y dinámica, llevada al suceso por años de consolidada experiencia, la empresa **Mac.Pan** realiza máquinas y hornos en grado de crear soluciones sobre medida para las exigencias productivas y logísticas de la Clientela.

Se distingue por la calidad, la innovación, la investigación y el desarrollo mirando con el máximo interés todas las solicitudes del sector, desafiando en diferentes frentes el crecimiento continuo de la tecnología en la panificación.



ATTENZIONE! Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche, miglioramenti al design, di modificare le caratteristiche tecniche, il design a un set completo di prodotti, senza alcun preavviso all'acquirente, purché i requisiti di funzionalità e qualità del prodotto non vengano compromessi.

ATTENTION! The producer reserves the right to make changes, improvements to a design, to change technical characteristics, design and a product complete set without any prior notice of the buyer, this functional and quality indicators of a product don't worsen.

ATTENCION! El productor se reserva al derecho de aportar modifacas, mejoramiento al design, ala carecteristicas tecnicas, a un set completo de productos, sin algun preaviso al comprador, devido al que los requisitos de funcionalidad y calidad del producto no viene comprometido.

ATTENTION! Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications, des améliorations à la conception, de changer les spécifications, la conception et un ensemble complet de produits sans préavis, l'acheteur, moins fonctionnel et indicateurs de la qualité d'un produit ne s'aggravent pas.

mac.pan

panificiobakeryboulangeriepanaderia

pasticceriastrypatisseriepasteleria

pasta pastapâtes fraîchespasta fresca

forniovensfourhornos

ITA REFRIGERATORE D'ACQUA SERIE MR

I refrigeratori MR INOX raffreddano rapidamente l'acqua grazie alla accurata tecnica costruttiva che si avvale di un buon rapporto tra la potenza del gruppo frigorifero e la vasca di contenimento dell'acqua, l'uso di pompe esterne di circolazione per evitare la formazione di ghiaccio all'interno, il controllo digitale della temperatura, la velocità di scarico assicurata da pompe automatiche con grandezze e portata variabile. La qualità del prodotto è assicurata dall'uso di materie prime provenienti esclusivamente dall'Italia, certificate per alimenti e nel rispetto delle normative vigenti. Vasca, evaporatore e rivestimento esterno completamente in acciaio inox. Gas ecologico R 404 A.

CAPACITÀ DI PRODUZIONE ACQUA CON QUESTI DATI DI RIFERIMENTO:

- (A) TEMPERATURA ACQUA INIZIO RAFFREDDAMENTO +15°C
- (B) TEMPERATURA ACQUA FINE RAFFREDDAMENTO +4°C
- (C) TEMPERATURA AMBIENTE +30°C

ENG WATER COOLER MODEL MR

The water chillers MR INOX cool water quickly thanks to accurate design that uses a good relationship between the power of the refrigeration unit and the tank containing the water. The use of an external pump circulates the water thus preventing the formation of ice, the tank water temperature is also digitally controlled, the chilled water output speed is regulated by automatic pumps with variable flow rate and sizes available. Product quality is assured by the use of raw materials derived exclusively from Italy, certified for food use and in compliance with strict regulations. The tank, evaporator and external panels are in stainless steel. Eco friendly gas R 404 A is used in the refrigeration unit.

PRODUCTION CAPACITY WITH THE FOLLOWING WATER REFERENCE DATA:

- (A) WATER TEMPERATURE AT THE BEGINNING OF THE COOLING +15°C
- (B) WATER TEMPERATURE AT THE END OF THE COOLING +4°C
- (C) ROOM TEMPERATURE +30°C

FRA REFRIGERATEUR D'EAU MODELÉ MR

L'eau fraîche MR INOX refroidisseurs rapidement grâce à la technique de construction précise qui utilise une bonne relation entre la puissance de l'unité de réfrigération et de la cuve contenant l'eau, l'utilisation de pompes externes du mouvement afin d'éviter la formation de glace à l'intérieur, le contrôle numérique de la température, la vitesse d'échappement assurée par des pompes automatiques avec débit variable et tailles. La qualité des produits est assurée par l'utilisation de matières premières provenant exclusivement de l'Italie, certifié pour la nourriture et en conformité avec les règlements. Bain, de revêtement évaporateur et externe de l'acier inoxydable. Écologique de gaz R 404.

CAPACITÉ DE PRODUCTION D'APRÈS LES DONNÉES DE RÉFÉRENCE SUIVANTES DE L'EAU:

- (A) TEMPÉRATURE DE L'EAU AU DÉBUT DU REFROIDISSEMENT +15°C
- (B) TEMPÉRATURE DE L'EAU À LA FIN DU REFROIDISSEMENT +4°C
- (C) TEMPÉRATURE AMBIANTE +30°C

ESP REFRIGERADOR DE AGUA MODELO MR

Los agua enfriadores MR INOX enfrian rápidamente gracias a la técnica de construcción precisa que utiliza una buena relación entre la potencia de la unidad de refrigeración y el tanque que contiene el agua, el uso de bombas externas de movimiento para evitar la formación de hielo al interior, el control digital de la temperatura, la velocidad de escape asegurado da las bombas automáticas con tamaños variables y capacidad. La calidad del producto está garantizada por el uso de materias primas derivadas exclusivamente de Italia, certificadas por la comida y en cumplimiento de la normativa. Baño, revestimiento y evaporador externa de acero inoxidable. Gas ecológico R 404 A.

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN AGUA CON ESTOS DATOS COMO REFERENCIA:

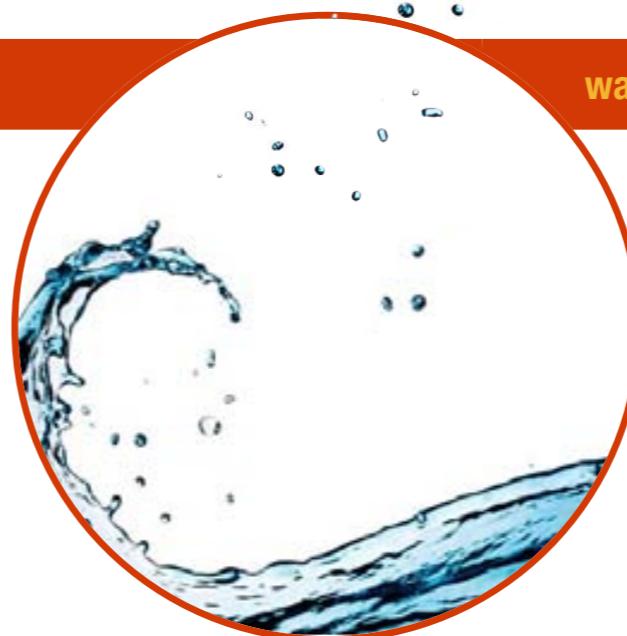
- (A) TEMPERATURA AGUA INICIO ENFRIAMIENTO +15°C
- (B) TEMPERATURA AGUA FIN ENFRIAMIENTO +4°C
- (C) TEMPERATURA AMBIENTE +30°C



MR100 ECO



MR100 INOX



CWR100D



MR200 INOX



Model	Dimensions (mm)	Weight (kg)	Capacity (Lt)	Flow Rate (Lt/h)	Gas	Power (kW)	Temperature Range (°C)
MR100 ECO	600x600x1200	100	100	70	R.404A	0,7	+ 18° → + 3°
MR100 INOX	600x600x1200	100	100	80	R.404A	0,7	+ 18° → + 3°
MR200 INOX	600x600x1600	150	200	150	R.404A	1,9	+ 18° → + 3°
MR300 INOX	1000x800x1700	280	300	300	R.404A	4	+ 18° → + 3°
MR500 INOX	1200x1200x1500	350	500	450	R.404A	4,5	+ 18° → + 3°
MR1000 INOX	1200x1200x2000	550	1000	600	R.404A	6,4	+ 18° → + 3°
CWR50D	1200x600x600	130	50	150	R.404A	1,7	+ 18° → + 3°
CWR100D	1200x700x1100	130	100	300	R.404A	3,2	+ 18° → + 3°

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda symboles

**ITA DOSATORE E DOSATORE MISCELATORE
SERIE MA/ECO-MA-MDM**

Indispensabile per regolare con estrema semplicità di utilizzo la quantità d'acqua degli impasti. Costruito con tastiera anti polvere e filtri in ingresso acqua che garantiscono una lunga durata dei componenti. Controllo della quantità da 0 a 999 Lt. Computer a 9 programmi. Il modello MDM controlla sia la temperatura che la quantità.

**ENG WATER DOSER AND WATER DOSER MIXER
MODEL MA/ECO-MA-MDM**

Simple to use essential for controlling the quantity of water used when making dough. All meter-mixers are equipped with: PVC structure that seals out dust and humidity, computer that memorize and select 9 programs, digital keyboard to set liters. Controlling quantity of water from 0 to 999 Lt. The model MDM controls both the temperature and the quantity.

**FRA DOSEUR ET DOSEUR-MELANGEUR MODELE
MA/ECO-MA-MDM**

Indispensable pour régler d'une façon extrêmement simple la quantité d'eau de pâte. Tous les doseurs sont équipés de: structure en PVC à étanche de poussière et de humidité, computer à 9 programmes mémorisables et sélectionnables, clavier digital pour définir les litres. Contrôle de la quantité de 0 à 999 Lt. Le modele MDM contrôle la température et la quantité.

**ESP DOSIFICADORA Y DOSIFICADORA MEZCLADORA
MODELO MA/ECO-MA-MDM**

Indispensable para regular con extrema sencillez de uso la cantidad de agua de las mezclas. Todos los dosificadores son construyen con: estructura en PVC con sellado de polvo y humedad. Ordenador con 9 programas memorizables y seleccionables, teclado digital para la programación. Control de cantidad de agua de 0 asta 999. El modelo MDM controla tanto la temperatura que la cantidad.



	Dimensions (mm)	Weight (kg)	Flow Rate (L/min)	Temperature Control (°C)
MA/ECO	100x250x190	7	3 → 50	-
MA	200x400x600	10	3 → 50	-
MDM	200x400x600	8	3 → 50	+ 1° → + 60°
MDM INOX	200x400x600	8	3 → 50	+ 1° → + 60°

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos



MA/ECO



MDM INOX



MDM



MA

flour sifters tamis a farine tamiz para harina

ITA 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 di altezza (su richiesta l'altezza può essere maggiore). È apribile da entrambi i lati. Setaccia kg. 100 di farina in 5 minuti.

ENG Designed to eliminate all impurities and oxygenate the flour. Mounted on wheels with locking device and equipped with revolving delivery system. In the standard version the flour is delivered at 104 cm. above floor level (this height can be increased on request). Can be opened on both sides. Sifting capacity: 100 kg. of flour in 5 minutes.

FRA Élimine toutes les impuretés et oxygène la farine. Il est monté sur roulettes avec dispositif de blocage et est doté d'un système de sortie tournant. Dans le modèle de base la farine sort à 104 cm. du sol (sur demande la hauteur peut être augmentée). S'ouvre des deux côtés. Il tamise 100 kg. de farine en 5 minutes.

ESP Elimina todas las impurezas y oxigena la harina. Montado sobre ruedas con dispositivo de bloqueo y dotado de un sistema de salida giratorio. En el modelo base la harina sale a 104 cm. de altura del piso (a pedido la altura puede ser mayor). Se abre de ambos lados. Tamiza 100 kg. de harina en 5 minutos.



Model	Dimensions (mm)	Weight (kg)	Power (kW)
MSF100S	700x1000x1360(1040*)	170	0,35
MSF100M	700x1000x1660(1350*)	175	0,50
MSF100L	700x1000x2360(2000*)	180	0,50

* altezza scarico prodotto/discharge height of the product/
hauteur de déchargement du produit/altura de descarga de el del producto
vedi legenda simboli - vedi legenda simboli - vedi legenda simboli - vedi legenda simboli



MSF100S

laminatoio automatico

automatic machine with sheeter laminoir automatique sobadora automatica

ITA Questa macchina è stata studiata e realizzata con moderni criteri di razionalità e funzionalità. È costruita in duraluminio ed in acciaio; i cilindri di laminazione sono rettificati, cromati a spessore e regolabili. Le misure d'ingombro sono minime per consentire la facile collocazione della macchina in qualsiasi tipo di laboratorio ed è montata su ruote per facilitarne lo spostamento.

ENG This machine has been designed and built in accordance with modern criteria of rationality and functionality. It is made of duraluminium and steel; the rolls are ground, chromiumplated and adjustable. The overall dimensions are minimal to allow the machine to be easily installed in any small factory and it is fitted with wheels to facilitate its movement.

FRA Cette machine a été étudiée et réalisée selon les critères les plus avancés de rationalité et fonctionnement. Elle est construite en duraluminium et acier; les cylindres de laminage sont réglables, rectifiés et chromés à épaisseur. Les dimensions d'encombrement sont très réduites pour en permettre l'installation en n'importe quel laboratoire; la machine est montée sur des roulettes pour en faciliter le déplacement.

ESP Esta maquina fué estudiada y realizada con modernos conceptos de racionalidad y operatividad. Es construida en duraluminio y en acero: los rodillos sobadores son rectificadas, cromados a espesor y arreglables. Las dimensiones son minimo para permitir la colocacion de la maquina en cualquier tipo de laboratorio y para facilitar el desplazamiento está montada sobre ruedas.



Model	Dimensions (mm)	Weight (kg)	Power (kW)
CR500	800x1110x1130	250	2,50

vedi legenda simboli - see symbols legend
voir la legende symboles - ver la leyenda symboles

bread grinder broyeur de pain trituradora de pan

ITA Questa macchina è un indispensabile complemento alla moderna attrezzatura di ogni panificio. Di semplice estetica e costruzione garantisce, grazie alla robusta struttura in acciaio inox una lunga durata e igienicità. Il gruppo di macinazione in acciaio inox, permette di selezionare diverse granulometrie di macinato.

ATTENZIONE! Il macinapane serve anche per macinare non solo il pane secco ma anche cereali secchi e legumi secchi fino a renderli farina.

ENG This machine is essential complement to the modern equipment of each bakery. Simple aesthetics and construction, but sturdy; thanks to its strong structure of stainless steel, it guarantees hygiene and long duration. The grinder unit of stainless steel, allows the selection different grinder granulated sizes.

ATTENTION! The grinder can be used not only for the dried bread, but also dried cereals and dried pulses, till they becomes flour.

FRA Cette machine va compléter l'équipement d'une moderne boulangerie. Ligne esthétique et construction simples toutefois robuste; grace à sa forte structure en acier inox assure longue durée et hygiène. Le group mouleur en acier inox permet d'obtenir différents granulométries et aussi plus avec le changement (très simple) des filtres.

ATTENTION! La machine se utilise parfaitement pour mouler pas seulement pain sec, mai aussi tous les cereales et les légumes secs jusqu'à obtenir farine.

ESP Esta maquina completa el equipo de una moderna panaderia. Linea estetica y simplicidad mecanica, todavia robusta; gracias a la fuerte estructura de acero inox, está asegurada larga duracion y también higiene absoluta. El grupo molidor de acero inox permite obtener diferentes grados de granulos y también.

IMPORTANTE! El molino sirve también para moler no solo pan seco pero también cereales secos y legumbres secos hasta volverlos en harina.



Model	Dimensions (mm)	Weight (kg)	Power (kW)	Capacity (kg/h)
MAC100	520x990x530	23	0,75	100
MAC100 LUX	400x400x650	20	0,75	120
MAC200	740x740x1140	50	1,5	200

vedi legenda simboli - see symbols legend
voir la legende symboles - ver la leyenda symboles



MAC100



MAC100 LUX



MAC200

ITA Le impastatrici serie MX sono particolarmente adatte a panifici, pizzerie e pasticcerie. Sono prodotte in modelli di capacità variabile dai 5 fino ai 70 Lt. Tutte le macchine della serie MX sono innovative nel loro genere in quanto sono dotate di un nuovo sistema di trasmissione che grazie alla sua funzionalità e semplicità è in grado di eliminare gli ordinari problemi di manutenzione tipici dei meccanismi tradizionali a bagno d'olio. Ogni modello della serie MX viene costruito secondo le norme antinfortunistiche; può essere munito di motore trifase, con 1 o 2 velocità, o monofase. L'alta resistenza dell'acciaio inox garantisce lunga durata alla vasca e all'utensile. Su richiesta si fornisce piantone e timer. Disponibile nei modelli con testa ribaltabile MXR (5/10/20/30/40) e con testa ribaltabile e vasca estraibile MXRE (5/10/20/30).

ENG MX range mixers are particularly suitable for bakeries, pizzerias and pastry-shops. The models are produced with various capacities ranging from 5 to 70 litres. All of the MX range machines are innovators in their fields in that they are equipped with a new transmission system. Thanks to its practicality and simplicity, this system is capable of eliminating ordinary maintenance problems typical of traditional oil bath lubricated mechanisms. Each MX range model is constructed according to safety standards and can be supplied with a three-phase motor with 1 or 2 speeds, or a single-phase motor. The high resistance of stainless steel guarantees a long-lasting bowl and tool. On request it can also be supplied with a column and timer. Available on models with overturning head MXR (5/10/20/30/40) and overturning head and removable bowl MXRE (5/10/20/30).

FRA Les pétrins de la série MX sont particulièrement indiqués pour les boulangeries, les pizzerias et les pâtisseries. Ils sont réalisés dans des modèles de capacité variable de 5 à 70 litres. Toutes les machines de la série MX sont à l'avant-garde dans leur genre car elles sont dotées d'un nouveau système de transmission qui, grâce à sa fiabilité et à simplicité, est capable d'éliminer les problèmes ordinaires d'entretien typiques des mécanismes traditionnels en bain d'huile. Chaque modèle de la série MX est réalisé conformément aux normes contre les accidents en vigueur: il peut être doté de moteur triphasé à 1 ou 2 vitesses, ou de moteur monophasé. La haute résistance de l'acier inox assure une longue durée de la cuve et de l'outil. Sur demande on fournit la barre centrale et le temporisateur. Disponible en modèles avec tête renversible MXR (5/10/20/30/40) et tête renversible et cuve removable MXRE (5/10/20/30).

ESP Las amasadoras serie MX son particularmente adecuadas para panaderías, pizzerías y confiterías. Se realizan en modelos de capacidad variable desde los 5 hasta los 70 litros. Todas las máquinas de la serie MX son innovadoras en su tipo ya que están dotadas de un nuevo sistema de transmisión que gracias a su funcionalidad y simplicidad es capaz de eliminar los problemas comunes de mantenimiento, típicos de los mecanismos tradicionales en baño de aceite. Cada modelo de la serie MX está construido según las normas en materia de prevención de accidentes, puede ser provisto de motor trifásico, con 1 o 2 velocidades, o monofásico. La alta resistencia del acero inox garantiza una larga duración de la tinta y de la espiral. A pedido se provee plantón y timer. Maquinas disponibles en modelos con cabezal volcable MXR (5/10/20/30/40) y con cabezal volcable y tazon removable MXRE (5/10/20/30).

MX INOX

Impastatrici a spirale a vasca fissa
Spiral mixer fixed bowl all made in stainless steel
Pétrin a spirale avec cuve fixe toute en acier inoxydable
Amasadora de espiral artesa fija hecha toda en acero inoxidable



optional

Macchina montata su ruote
Machine mounted on wheels
Machine sur roues
Maquina sobre ruedas



optional

Macchina con griglia in acciaio inox
Machine with stainless steel protection
Machine avec protection en acier inoxydable
Maquina con protección en acero inoxidable

MX

Impastatrici a spirale a vasca fissa
Spiral mixer fixed bowl
Pétrin a spirale avec cuve fixe
Amasadora de espiral artesa fija



MXR

Impastatrici a spirale a testa ribaltabile
Spiral mixer with overturning head
Pétrin spirale avec tête reversible
Amasadora de espiral con cabezal volcable



MXRE

Impastatrici a testa ribaltabile e vasca estraibile
Spiral mixer with overturning head and removable bowl
Pétrin spirale avec tête reversible et cuve removable
Amasadora de espiral con cabezal volcable y artesa extraible



Model	Dimensions (mm)	Weight (kg)	Capacity (Lt)	Speed (kg)	Power (kW)	Motor	Timer	Column	Timer	Column	Timer
MX5 - MXR5 - MXRE5	520x280x440	36	250x140	6	3,5	2	0,37	-	24	-	155
MX10 - MX INOX10 MXR10 - MXRE10	590x300x570	47	280x195	11	8	5	0,37	15	24	100	155
MX20 - MX INOX20 MXR20 - MXRE20	730x390x660	69	365x240	23	17	11	0,75	12	19	77	120
MX30 - MX INOX30 MXR30 - MXRE30	760x420x660	73	400x260	32	25	16	1,2	12	19	77	120
MX40 - MXR40	840x480x870	119	450x260	41	35	22	1,5	12	19	80	120
MX50	890x520x870	148	500x330	64	45	29	1,2-1,8	12	19	80	120
MX70	950x570x920	158	550x345	81	55	36	1,2-1,8	12	19	80	120

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos

ITA Macchina robusta, potente, silenziosa, per una moderna industria panificatrice, prodotta totalmente in acciaio stampato di grosso spessore. Meccanica semplice ed accurata, funzionamento regolare ed efficiente, manutenzione minima e macchina di lunga durata. La trasmissione a cinghie la rende silenziosa e sicura. La forma speciale della spirale, la sua velocità sincronizzata con quella della vasca, la sua posizione rispetto all'albero centrale e alla parete della vasca, garantiscono rapidità di impasto in pochi minuti con l'amalgama perfetta di tutti i componenti, ottima ossigenazione della pasta ed aumento del suo volume. Il ciclo di lavoro può essere manuale operando con i pulsanti e permette l'inversione di marcia della vasca, mentre per mezzo dei 2 timers il ciclo diventa automatico passando dalla prima alla seconda velocità ed allo stop nei tempi programmati dal panificatore stesso secondo la sua propria ricetta. Il quadro comandi in bassa tensione è posto frontalmente alla testata della macchina. La rotazione nei due sensi di marcia della vasca favorisce l'impasto in generale e specialmente quando si tratta di pochi chili di pasta. La macchina viene montata su ruote per facilitarne lo spostamento ma che possono essere bloccate.

ENG A robust, strong and silent unit for modern bread-making. Completely built in thick stamped steel. Precise and simple mechanical construction ensures maximum durability and minimum maintenance. Belt transmission makes this unit the most silent of its type. The special spiral form and the speed of rotation of the spiral synchronized with the rotation speed of the bowl not only amalgamates dough in a few minutes but also gives more volume and aerates dough. In the manual cycle, speed change from first to second is carried out with push-buttons. In the automatic cycle, once working times are programmed speed change is automatic. Bowl rotates in both directions mixing ingredients perfectly and is ideal for small quantities of dough. Control panel in low tension is placed on front of mixer with all push-buttons controls for manual and automatic cycles and for rotation inversion of bowl. Mixer is mounted on wheels to facilitate moving and can be blocked using the mobile fastening plates.

FRA C'est une machine robuste, puissante et silencieuse, pour une moderne industrie de la boulangerie, produite totalement en acier estampé de gros épaisseur. Mécanique simple mais soignée, fonctionnement régulière et efficace, manutention minimale et machine de longue durée. La transmission avec courroies la rend très silencieuse et fiable. La forme spéciale de la spirale, sa vitesse synchronisée avec celle de la cuve, sa position respect l'arbre central et la paroi de la cuve, sont la cause de la rapidité du pétrissage que se réalise dans peu de minutes avec l'amalgame parfaite de tous les composants, excellente oxigenation de la pâte et augmentation de son volumen. Le cycle du travail peut être manuel utilisant les boutons et permet l'inversion du rotation de la cuve, tandis que, avec deux timers le cycle devient automatique avec le passage de première à deuxième vitesse et au stop dans les temps établis pour le boulangerie même selon su recette personnelle. Le tableau des commandes en basse tension est situé sur le front de la tête de la machine. La rotation dans les deux sens de marche de la cuve favorise le pétrissage en générale et spécialement lorsqu'il s'agit de travailler peu des Kg. de pâte. La machine est montée sur des roues pour faciliter le déplacement et peut être bloquée au carrelage.

ESP Maquina robusta, potente y silenciosa, para la moderna industria panificadora, fabricada totalmente con plancha de acero estampada de grande espesor. Mecanicamente simple y muy precisa funcionamiento regular y poderoso, manutencion minima y larga duracion. La transmision con correas la rende silenciosa y segura. La forma especial de la espiral, su velocidad sincronizada con la de la tina, su posicion respecto al arbol central y pared de la tina son las razones de la rapidez de amasamiento que se realiza en pocos minutos con un perfecto amalgama de todos los componentes, rica oxigenacion de la masa y aumento del volumen del producto. El ciclo de trabajo puede ser manual operando con los botones y permite la inversion del sentido de rotacion de la tina, mientras por medio de relojes temporizadores el ciclo se vuelve automatico pasando de la primera a la segunda velocidad y al paro final en los tiempos establecidos por el mismo panadero segun su propia receta. El cuadro de mandos en baja tension esta colocado en la frente de la maquina. La rotacion en los dos sentidos de marcha de la tina favorece el amasamiento en general y especialmente los de pocos kilos. La maquina es montada sobre ruedas para facilitar el desplazamiento, y que pueden ser bloqueadas al suelo.



MSP80 JET/T



MSP160 JET/T



optional

A richiesta: protezione vasca in plexiglass
 On request: plastic cover for bowl
 Sure demandement: protection cuve en plexiglass
 Su requesta: proteccion de el tazón en materiale plastico



	H	B	P	mm	kg	mm Ø	Lt	kg	kg	kW
MSP50 JET/T	1040	570	1250	275	530	70	45	30	3,25	
MSP60 JET/T	1040	610	1250	295	580	95	60	37	3,25	
MSP80 JET/T	1190	730	1420	411	700	142	80	50	4,95	
MSP100 JET/T	1190	730	1420	454	700	157	100	65	4,95	
MSP130 JET/T	1260	830	1420	495	800	216	130	80	6,45	
MSP160 JET/T	1460	930	1570	722	900	273	160	100	6,75	
MSP200 JET/T	1460	930	1570	738	900	298	200	125	8,55	
MSP250 JET/T	1560	1030	1570	815	1000	368	250	150	11,05	
MSP300 JET/T	1660	1130	1570	854	1050	450	300	185	11,05	

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos



MSP JET/TS

ITA Modello MSP JET/TS macchina rinforzata per impasti duri con bassa percentuale di liquidi. Dotata di trasmissione speciale per ridurre lo sforzo, spirale maggiorata.

FRA Modele MSP JET/TS machine renforcée pour pétrissages dures avec plaine en pour-cent de liquides. Douée de transmission spéciale pour réduire la force, spirale majorée.

ENG Model MSP JET/TS reinforced machine for mixing dough with a low percentage of liquid. It features a special drive to reduce stress and a large spiral.

ESP Modelo MSP JET/TS máquina reforzada para masa fuerte con un porcentaje bajo del líquido. Dotada de una transmisión especial para reducir lo sfuerzo y un espiral grande.



	H	B	P	kg	mm	Lt	kg	kg	kW
MSP50 JET/TS	1040	570	1250	275	530	70	45	30	3,25
MSP60 JET/TS	1040	610	1250	295	580	95	60	37	3,25
MSP80 JET/TS	1190	730	1420	411	700	142	80	50	4,95
MSP100 JET/TS	1190	730	1420	454	700	157	100	65	4,95
MSP130 JET/TS	1260	830	1420	495	800	216	130	80	6,45
MSP160 JET/TS	1460	930	1570	722	900	273	160	100	6,75
MSP200 JET/TS	1460	930	1570	738	900	298	200	125	8,55
MSP250 JET/TS	1560	1030	1570	815	1000	368	250	150	11,05
MSP300 JET/TS	1660	1130	1570	854	1050	450	300	200	11,05

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos



MSP JET DIGITAL



	H	B	P	kg	mm	Lt	kg	kg	kW
MSP60 JET DIGITAL*	1150	700	1280	325	670	115	60	36	3,7
MSP80 JET DIGITAL*	1150	700	1280	330	670	130	80	50	4,8
MSP120 JET DIGITAL*	1265	785	1280	488	750	188	120	75	4,8
MSP160 JET DIGITAL*	1430	883	1520	675	850	275	160	100	10,3
MSP200 JET DIGITAL*	1500	944	1520	710	910	305	200	125	10,3

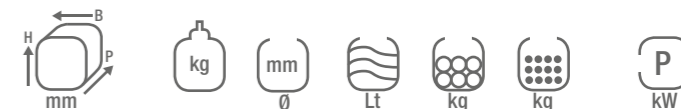
vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos

ITA Questa impastatrice e' adatta per impasti medio/soffici tipo baguette ed altri tipi di pane tradizionali francesi. Dotata di freno vasca per poter mantenere costante la velocita. Fornibile con comandi manuali, semiatomatici ed automatici.

ENG 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.

FRA Ce pétrin est adapté pour des pâtes moyennes/moelleuses de type baguette et autres types de pain traditionnels français. Equipé d'un frein de cuve pour pouvoir maintenir une vitesse constante. Pouvant être fourni avec commandes manuelles, semiautomatiques et automatiques.

ESP Esta amasadora es apta para masas medianas/suaves tipo baguettes y otros tipos de pan franceses tradicionales. Equipada con freno en la cuba para mantener constante la velocidad. Puede entregarse con controles manuales, semiautomaticos y automaticos.



	H	B	P	kg	mm	Lt	kg	kg	kW
VL330M	1150	1500	1200	525	1000	330	160	100	3,3 → 5,1
VL330S	1150	1500	1200	525	1000	330	160	100	3,3 → 5,1
VL330A	1150	1500	1200	525	1000	330	160	100	3,3 → 5,1

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos

ITA Consente di ribaltare una impastatrice a spirale MSP con un ingombro molto ridotto; pur mantenendo tutti i criteri di robustezza e funzionalità. Riduce i tempi di lavorazione dell'impasto ed agevola lo scarico dello stesso mediante il sistema di ribaltamento idraulico. Può essere costruita nella versione con scarico a destra (vedi foto), oppure nella versione con scarico a sinistra.

ENG Is used to tilt an extremely compact spiral mixer MSP while retaining all its strength and operating features. Therefore, it reduces dough working time and makes it easy to unload, using the hydraulic tilting system. Available with right-hand discharge or with left-hand discharge.

FRA Permet de renverser un pétrin à spirale MSP avec un encombrement très faible, en maintenant tous les critères de robustesse et de fiabilité. Elle permet donc de réduire les temps de pétrissage de la pâte et en faciliter le déchargement grâce au système de renversement hydraulique. Peut être construite dans la version avec déchargement à droite ou à gauche.

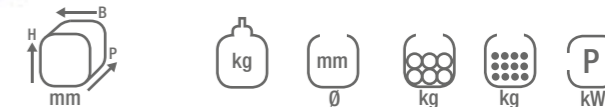
ESP Permite volcar una amasadora modelo MSP ocupando un espacio muy reducido y manteniendo siempre todas sus características de robustez y funcionalidad. Como resultado, se reducen los tiempos de elaboración de la masa y se facilita su descarga mediante el sistema volteo hidráulico. Se puede fabricar en la versión con descarga a la derecha, o en la versión con descarga a la izquierda.



MSPV
chiusa - closed - fermée - cerrado



MSPV
aperta - open - ouverte - abierto



	mm	mm	mm	kg	kg	P kW
MSPB80	1490x1500x1530	858	700	80	50	5,35
MSPB100	1490x1500x1530	858	700	100	62	6,05
MSPB130	1490x1500x1530	890	800	130	80	6,85
MSPB160	1630x1650x1690	1145	900	160	100	7,85
MSPB200	1650x1400x1690	1160	900	200	125	9,65
MSPB250	1660x1750x1690	1210	1000	250	150	12,15
MSPB300	1660x1750x1730	1250	1045	300	200	12,15
MSPV80	1490x1500x1750	980	700	80	50	6,15
MSPV100	1490x1500x1750	1030	700	100	62	6,05
MSPV130	1490x1550x1750	1060	800	130	80	6,85
MSPV160	1630x1650x1740	1365	900	160	100	7,85
MSPV200	1630x1650x1740	1380	900	200	125	9,65
MSPV250	1630x1650x1740	1429	1000	250	150	12,15
MSPV300	1660x1750x1740	1470	1045	300	200	12,15

su banco - on table
sur table - sobre mesa

su spezzatrice - on divider
sur diviseuse - sobre divisora

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos

ITA Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio. 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 o 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 con 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 o automatico. L'impastatrice a spirale automatica con vasca estraibile è una macchina con sollevamento e aggancio automatico. La doppia velocità di lavoro della spirale consente l'ottenimento di impasti omogenei e raffinati. La struttura della macchina è in acciaio verniciato di grosso spessore. Possibilità di abbinamento con ribaltatore. L'intera macchina è in regola con l'ultima normativa macchine CE.

ENG The mixerbody is steel made central tool, spiral arm and protective grid and bowl are all in stainless steel. This type of mixture 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 the bowl during the automatic cycle. Belt drives eliminates 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 automatic spiral mixer with removable bowl is equipped with automatic lifting and coupling. 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. Possible combination with tilting device. The mixer complies with the latest CE regulations.

FRA Le corps de la machine est construit en charpente d'acier. La barre centrale, le bras de la spirale, la grille de protection et la cuve sont entièrement en acier inoxydable. Ce type de pétrin est adapté aux boulangeries-pâtisseries et permet d'obtenir des temps de travail très brefs. Le cycle de travail peut être manuel ou automatique; chaque cycle a deux vitesses et une horloge de programmation indépendante. Il est également possible de changer le sens de rotation de la cuve, même en cycle automatique. La transmission se fait par l'intermédiaire de courroies trapézoïdales afin de réduire au minimum les vibrations et les bruits: ce système permet également de réduire considérablement les frais de maintenance. L'installation électrique est en basse tension (24Volts) et comporte un système de protection automatique. Le cadran électrique est extrêmement simple et permet d'utiliser la machine en mode manuel ou automatique. Le pétrin automatique à spirale avec cuve extractible est une machine permettant le soulèvement et l'accrochage automatique. La double vitesse de travail de la spirale permet d'obtenir des pâtes homogènes et conçue en acier vernis épais. Possibilité d'accoupler un renverseur. L'ensemble du pétrin répond à la dernière normative CE.

ESP El cuerpo de la máquina está construido en acero. La barra central, la cuba, la espiral y la rejilla de protección están realizadas completamente en acero inoxidable. Este tipo de amasadora es idóneo para panaderías y pastelerías, y permite obtener tiempos de trabajo muy breves. El ciclo de trabajo puede ser manual o automático de dos velocidades, ambas temporizadas; además, es posible invertir la rotación de la cuba durante el ciclo automático. Para la transmisión, se utilizó correas trapezoidales al fin de reducir al mínimo las vibraciones y los ruidos; este sistema comporta, además, una notable reducción de los costes de mantenimiento. La instalación eléctrica es de baja tensión (24 V) y dispone de un sistema de protección automático. El cuadro de mandos es extremadamente simple y permite utilizar la máquina en ciclo manual o automático. La amasadora de espiral automática con cubeta extraíble es una máquina con sistema de elevación y fijación automático. La doble velocidad de trabajo de espiral permite obtener empastes homogéneos y refinados. La estructura de la máquina es de acero pintado de grueso espesor. Existe la posibilidad de acoplar un elemento volcador. Toda la máquina resulta conforme a la última normativa CE sobre máquinas.

Il sollevatore ribaltatore (RCEB/RCET) per carrello estraibile (CS), 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.

The tilting lifter (RCEB/RCET) for the removable bowl (CS) saves the operator time and effort when removing the dough from the bowl. Thanks to the oil-hydraulic system, all operations can be carried out safely and silently.

L'élévateur-renverseur (RCEB/RCET) pour chariot amovible (CS) permet à l'opérateur d'économiser le temps et faciliter l'opération d'extraction de la pâte de la cuve. Le système hydraulique offre en outre sécurité et silence pendant le fonctionnement.

Elevador (RCEB/RCET) que permite de volcar perfectamente sin necesidad de rampa las tinas de cualquier tipo de amasadoras. Volca directamente sobre la mesa de trabajo. Muy práctico sistema de enganche y desenganche de carrito. Tiene un sistema de seguridad por el obrero según las disposiciones de ley.



CS200
Carrello per impastatrice
Bowls for mixer
Chariot pour pétrin
Cuba para amasadora



MSPA300



RCEB/RCET



RCEB/RCET



	H	B	P	kg	mm	kg	kg	P	kW
MSPA80	870x1630x1250	700	700	80	50	6,05			
MSPA100	870x1750x1250	715	700	100	60	6,05			
MSPA130	1750x1000x1330	855	800	130	80	7,05			
MSPA160	1870x1040x1330	933	940	160	100	7,75			
MSPA200	1970x1130x1370	1150	940	200	125	9,65			
MSPA250	1970x1130x1370	1180	1000	250	150	12,15			
MSPA300	2250x1210x1570	1700	1045	300	200	16,5			

CS80	730x810x880	165	700	80	50	-			
CS100	730x810x880	165	700	100	60	-			
CS130	930x830x870	198	800	130	80	-			
CS160	1030x930x880	265	940	160	100	-			
CS200	1140x1030x860	335	940	200	125	-			
CS250	1140x1030x900	340	1000	250	150	-			
CS300	1140x1300x1000	450	1045	300	200	-			

RCEB130	1540x1340x1750	427	-	130	-	1,1			
RCEB160	1540x1340x1750	427	-	160	-	1,1			
RCEB200	1540x1340x1750	427	-	200	-	1,1			
RCEB250	1540x1340x1750	427	-	250	-	1,1			
RCEB300	1540x1340x1750	427	-	300	-	1,1			

RCET130	1540x1340x1750	605	-	130	-	1,1			
RCET160	1540x1340x1750	605	-	160	-	1,1			
RCET200	1540x1340x1750	605	-	200	-	1,1			
RCET250	1540x1340x1750	605	-	250	-	1,1			
RCET300	1540x1340x1750	605	-	300	-	1,1			

su banco
on table
sur table
sobre mesa

su spezzatrice
on divider
sur diviseuse
sobre divisora

ITA SPEZZATRICE A MANO A COLTELLI INOX

Macchina adatta a lavorare qualsiasi tipo di pasta; con una semplice operazione si ottengono pezzi perfettamente tagliati e di uguale peso. Disponibile nei vari modelli con diverse grammature.

ENG MANUAL DIVIDER WITH STAINLESS STEEL BLADES

This machine is suitable for working all types of dough; perfectly cut pieces of equal weight can be obtained by means of a simple operation. Available in various models with different weights.

FRA DIVISEUSE MANUELLE AVEC COUTEAUX EN ACIER INOXIDABLES

Machine pour travailler tous les types de pâte; on peut obtenir des pièces parfaitement coupé et avec le même poids. Disponible en différents modèles avec poids différents.

ESP CORTADORA MANUAL CON CUCHILLAS EN ACERO INOXIDABLE

Corta una cantidad de masa en porciones de igual peso. Después de haber cerrado la tapa, la masa viene comprimida y cortada por un disco divisorio. Disponible en varios modelos con diferentes pesos.



SMTB



MSM



SMT

SMTA



Cestello - Basket - Panier - Cesto

ITA SPEZZATRICE ESAGONALE MANUALE

Macchina a funzionamento totalmente manuale. Struttura in profilati e pannellature di lamiera verniciata di grosso spessore. Vasca, coltelli e piatto del coperchio sono in acciaio inox; mentre la pressa è in resina acetica per uso alimentare. Movimentazioni a mezzo leve, con il minimo sforzo. Disponibile nei modelli MSM/37 (37 pezzi da 30 a 130 grammi) e MSM/37M (37 pezzi da 40 a 150 gramos).

ENG HEXAGONAL MANUAL DIVIDER

Completely manual working. Structure of outlined steel and thick painted sheet metal panels. Bowl, knives and flat part of stainless steel. Pressure plates of acetalic resin for food use. Movements by means of levels, obtaining excellent results with minimum manual work. Available on model MSM/37 (37 pieces from 30 to 130 grams) and model MSM/37M (37 pieces from 40 to 150 grams).

FRA COUPEUSE EXAGONALE MANUELLE

Machine fonctionnante totalement manuellement. Structure en profilés d'acier et parois de tôle vernie de gros épaisseur. Cuve, couteaux et plateau du couvercle en acier inox. Presseurs en résine acétalique pour emploi alimentaire. Mouvements avec leviers, de grand effet avec le moind de travail manuel. Disponible en modèle MSM/37 (37 pièces de 30 au 130 grams) et MSM/37M (37 pièces de 40 au 150 grams).

ESP CORTADORA / PORCIONADORA EXAGONAL MANUAL

Maquina que trabaja manualmente. Estructura en perfilados de acero y laminas de grueso espesor, barnizadas. Tina, cuchillas y plato interno de la tapa en acero inox. Lagares en resina acetica para uso alimentar. Movimientos con palancas de grande eficiencia con el menor esfuerzo. Disponible en los modelos MSM/37 (37 piezas desde 30 asta 130 gramos) y MSM/37M (37 piezas desde 40 asta 150 gramos).



MSM/19	610x683x1100	173	19	6	90 → 300
MSM/37 - MSM/37 INOX	610x683x1100	173	37	4,8	30 → 130
MSM/37M - MSM/37M INOX	610x683x1100	173	37	5,5	40 → 150
SMT/8	700x1340x1820	147	8	8	100 → 1000
SMTB/8A TABLE VERSION	700x670x1130	137	8	8	100 → 1000
SMT/15	500x650x1000	147	15	3	30 → 200
SMT/20	700x1340x1820	147	20	8	45 → 400
SMTB/20A TABLE VERSION	700x670x1130	137	20	8	45 → 400
SMT/30	500x650x1000	147	30	3	15 → 100
SMTB/30	550x450x1150	100	30	3	15 → 100
SMT/30A	700x1340x1820	147	30	8	30 → 266
SMTB/30A TABLE VERSION	700x670x1130	137	30	8	30 → 266

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos

ITA Macchina a comandi oleodinamici, molto veloce e silenziosa. È predisposta con dispositivo per aumentare o diminuire la pressione secondo le esigenze; inoltre è munita di un regolatore di tempo in modo da poter allargare al massimo anche i pastoni più duri. Al termine di ogni ciclo lavorativo la macchina si ferma, evitando così il surriscaldamento dell'olio nel motore. Gli organi meccanici sono facilmente accessibili per permettere all'operatore di pulire la macchina senza difficoltà. L'impianto elettrico è completamente isolato dalle altre parti della macchina. Il cestello e i coltelli sono in acciaio INOX e gli stampini quadrati in nylon per evitare eccessivi scarti di pasta. In pratica la macchina non richiede manutenzione. Disponibile nei modelli automatici MSA20 (20 pezzi da 150 a 800 grammi), MSA24 (24 pezzi da 120 a 650 grammi), MSA30 (30 pezzi da 90 a 530 grammi), MSA20M (20 pezzi da 150 a 1.000 grammi), MSA20S (20 pezzi da 80 a 350 grammi) e semi-automatici nei modelli MSS20 (20 pezzi da 150 a 800 grammi), MSS24 (24 pezzi da 120 a 650 grammi), MSS30 (30 pezzi da 90 a 530 grammi), MSS20M (20 pezzi da 150 a 1.000 grammi). **NOVITA'**: le macchine automatiche possono essere usate anche come "PRESSABURRO" solamente con un semplice cambio nel programma del timer (con il timer in posizione "DIVIDE" la macchina pressa e taglia, mentre con il timer in posizione "PRESS" la macchina pressa solamente).

ENG A speedy, noiseless, hydraulically controlled machine. Fitted with a special device to increase or decrease on demand; also provided with a time-control so that even the toughest dough can be spread. The machine will stop on completion of each cycle, to avoid overheating both the oil and the motor. All mechanic components are easily accessible to the operator so that the machine can be cleaned without any difficulties. The electric installations are totally isolated from the other components. The basket and the knives are constructed of stainless steel; the square pistons are in nylon to avoid excess of dough scraps. Maintenance is practically nil. Available on automatic models MSA20 (20 pieces from 150 to 800 grams), MSA24 (24 pieces from 120 to 650 grams), MSA30 (30 pieces from 90 to 530 grams), MSA20M (20 pieces from 150 to 1.000 grams), MSA20S (20 PIECES FROM 80 TO 350 grams) and semi-automatic models MSS20 (20 pieces from 150 to 800 grams), MSS24 (24 pieces from 120 to 650 grams), MSS30 (30 pieces from 90 to 530 grams), MSS20M (20 pieces from 150 to 1.000 grams). **NEWS**: the automatic machines can be used like "BUTTER PRESS" only changing the program of the timer (timer in position "DIVIDE" the machine press and cut the dough, while timer in position "PRESS" the machine press only).

FRA Machine à commande oléodynamique, très rapide et silencieuse. Munie de dispositif pour augmenter ou diminuer la pression selon les exigences; pourvue aussi de régulateur du temps, de façon à pouvoir étendre au maximum même les pâtes les plus dures. A la fin de chaque cycle de travail la machine s'arrête, évitant ainsi le surchauffage de l'huile et du moteur. Les parties mécaniques sont aisément accessibles, pour permettre à l'opérateur de nettoyer la machine sans difficulté. La panier et les couteaux sont en acier INOX; les carrés pistons sont en nylon pour éviter des déchets de pâte excessifs. La machine n'a pratiquement besoin d'aucun entretien. Disponible en modèles automatiques MSA20 (20 pièces de 150 au 800 grams), MSA24 (24 pièces de 120 au 650 grams), MSA30 (30 pièces de 90 au 530 grams), MSA20M (20 pièces de 150 au 1.000 grams), MSA20S (20 pièces de 80 au 350 grams) et semi-automatiques en modèles MSS20 (20 pièces de 150 au 800 grams), MSS24 (24 pièces de 120 au 650 grams), MSS30 (30 pièces de 90 au 530 grams), MSS20M (20 pièces de 150 au 1.000 grams). **NOUVEAU**: les machines automatiques peuvent être utilisées comme "PRESSE" seul change le programme en timer (timer en position "DIVIDE" la machine presse et coupe, ainsi en position "PRESS" la machine presse seulement).

ESP Máquina con mando oleodinámico, muy rápida y silenciosa. Preparada con dispositivo para aumentar o disminuir la presión según necesidad; tiene además un regulador de tiempo, que permite el ensanche máximo de las masas, incluso de las más duras. Al final de cada uno de los ciclos de elaboración la máquina se para, evitando de esta formar el racalentamiento, ya sea del motor que del aceite. Acceso fácil a todos los organos macánicos, con el fin de consentir al operador la limpieza de la máquina con el mínimo de dificultad. Aislamiento total del equipo eléctrico del resto de la máquina. El cesto y las cuchillas son de acero INOX; los pistones quadros de nylon para evitar un desperdicio excesivo de masa. Practicamente, la máquina no necesitan manutención. Disponible en los modelos automaticos MSA20 (20 piezas de 150 asta 800 gramos), MSA24 (24 piezas de 120 asta 650 gramos), MSA30 (30 piezas de 90 asta 530 gramos), MSA20M (20 piezas de 150 asta 1.000 gramos), MSA20S (20 piezas de 80 asta 350 gramos) y semi-automaticos en los modelos MSS20 (20 piezas de 150 asta 800 gramos), MSS24 (24 piezas de 120 asta 650 gramos), MSS30 (30 piezas de 90 asta 530 gramos), MSS20M (20 piezas de 150 asta 1.000 gramos) **NOVIDAD**: las maquinas automaticas pueden ser usada como "PRENSA" solo cambiando el programa en el timer (timer en posicion "DIVIDE" la maquina prensa y corta la masa, mientras con timer en posicion "PRESS" la maquina solamente prensa la masa).



MSS



MSA INOX



Cestello - Basket - Panier - Cesto



	H	B	P	kg	g	P
	mm	mm	mm	kg	g	kW
MSA10 - MSA10 INOX	610x683x1100	260	10	16	300 → 1600	0,75
MSA10M - MSA10M INOX	610x683x1100	260	10	20	300 → 2000	0,75
MSA20 - MSA20 INOX	610x683x1100	260	20	16	150 → 800	0,75
MSA20M - MSA20M INOX	610x683x1100	260	20	20	150 → 1000	0,75
MSA24 - MSA24 INOX	610x683x1100	260	24	16	120 → 650	0,75
MSA24M - MSA24M INOX	610x683x1100	260	24	20	120 → 830	0,75
MSA30 - MSA30 INOX	610x683x1100	260	30	16	90 → 530	0,75
MSA30M - MSA30M INOX	610x683x1100	260	30	20	90 → 630	0,75
MSA42 - MSA42 INOX	610x683x1100	260	42	7	40 → 170	0,75
MSA80 - MSA80 INOX	610x683x1100	260	80	16	40 → 200	0,75
MSS10 - MSS10 INOX	610x683x1100	255	10	16	300 → 1600	0,75
MSS10M - MSS10M INOX	610x683x1100	255	10	20	300 → 2000	0,75
MSS20 - MSS20 INOX	610x683x1100	255	20	16	150 → 800	0,75
MSS20M - MSS20M INOX	610x683x1100	255	20	20	150 → 1000	0,75
MSS24 - MSS24 INOX	610x683x1100	255	24	16	120 → 650	0,75
MSS24M - MSS24M INOX	610x683x1100	255	24	20	120 → 830	0,75
MSS30 - MSS30 INOX	610x683x1100	255	30	16	90 → 530	0,75
MSS30M - MSS30M INOX	610x683x1100	255	30	20	90 → 660	0,75
MSS42 - MSS42 INOX	610x683x1100	255	42	7	40 → 170	0,75
MSS80 - MSS80 INOX	610x683x1100	255	80	16	40 → 200	0,75
MSS20/10 - MSS20/10 INOX	610x683x1100	255	10 20	16	300 → 1600 150 → 800	0,75
MSA20/10 - MSA20/10 INOX	610x683x1100	255	10 20	16	300 → 1600 150 → 800	0,75
MSS30/15 - MSS30/15 INOX	610x683x1100	255	15 30	16	180 → 1100 90 → 550	0,75
MSA30/15 - MSA30/15 INOX	610x683x1100	255	15 30	16	180 → 1100 90 → 550	0,75

spezzatrici esagonali automatiche e semiautomatiche

automatic and semi-automatic hexagonal dividers
diviseuse automatique et semi-automatique hexagonal cortadoras/porcionadoras automatica y semiautomatica exagonal

ITA Macchina a comandi oleodinamici, veloce e silenziosa, adatta alla tranciatura di paste per panini, rosette e dolci. La pressatura viene regolata in funzione del tipo di pasta da lavorare; un temporizzatore permette di spianare anche i pastoni più duri. Dopo ogni ciclo di lavoro la macchina si ferma evitando così il surriscaldamento della centralina idraulica. Gli organi meccanici sono essenziali e facilmente accessibili per una rapida ed efficace pulizia, infatti la macchina è praticamente esente da manutenzione. Le parti elettriche sono isolate e separate dagli altri organi. Cestello e coltelli, autopulenti, sono in acciaio inox. Disponibile nei modelli MSE (37 pezzi da 30 a 130 grammi) e MSEM (37 pezzi da 40 a 150 grammi).

ENG Hydraulically controlled machine, quick and silent, suitable for the cutting of doughs for rolls and cakes. The pressure is regulated according to the type of dough and processing; a timer makes possible the stretching out of tougher doughs. The machine stops after the completion of each work cycle to avoid overheating of the hydraulic unit. Essential mechanical organs accessible for the rapid and efficient cleaning, in fact the machine is almost maintenance-free. Electrical parts are insulated separate from all other components. The self-cleaning bowl and knives are in stainless steel. Available on models MSE (37 pieces from 30 to 130 grams) and MSEM (37 pieces from 40 to 150 grams).

FRA Machine à commandes hydrauliques, rapide et silencieuse, indiquée pour la coupe de pâte pour petit pain gateaux. Le pressage se règle en fonction du type de pâte à travailler; un temporisateur permet de travailler même les pâtes les plus dures. Après chaque cycle de travail, la machine s'arrête en empêchant ainsi la surchauffe de la centrale hydraulique. Les organes mécaniques sont essentiels et facilement accessibles pour un nettoyage rapide et efficace. La machine ne requiert pratiquement aucune opération d'entretien. Les appareillages électriques sont isolés et séparés des autres organes. La cuve et les couteaux, autonettoyants, sont d'acier inox. Disponible en modèle MSE (37 pièces de 30 au 130 grams) et MSEM (37 pièces de 40 au 150 grams).

ESP Máquina con mandos oleodinámicos, rápida y silenciosa adecuada para cortar masa para bocadillos y pasteles. El prensado se obtiene en función del amasijo que se trabaja; un temporizador permite amoldar las masas más duras. Después de cada ciclo de trabajo la máquina se detiene evitando de esta forma el recalentamiento de la centralita hidráulica. Tiene órganos mecánicos esenciales, de fácil acceso para una limpieza rápida y eficaz, con lo que este aparato prácticamente no necesita cuidados. Las partes eléctricas son aisladas y separadas de los demás órganos. La canasta y las cuchillas, de autolimpieza, son de acero inox. Disponible en los modelos MSE (37 piezas desde 30 asta 130 gramos) y MSEM (37 piezas desde 40 asta 150 gramos).



MSE



Model	Dimensions (mm)	Weight (kg)	Capacity (kg)	Capacity (g)	Power (kW)	
MSE/19	610x683x1100	230	19	6	90 → 300	0,75
MSE/37	610x683x1100	230	37	4,8	30 → 130	0,75
MSE/37M	610x683x1100	230	37	5,5	40 → 1500	0,75
MSM/19	610x683x1100	220	19	6	90 → 300	0,75
MSM/37	610x683x1100	220	37	4,8	30 → 130	0,75
MSM/37M	610x683x1100	220	37	5,5	40 → 150	0,75

Cestello - Basket - Panier - Cesto

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos

spezzatrici idrauliche automatiche e semiautomatiche a cestello rotondo

automatic and semiautomatic hydraulic machines with round basket
machine a couper hydraulique automatique et semi-automatique avec panier rotonde partidoras hidraulica automatica y semiautomatica con cesto tondo

ITA Macchina a comandi oleodinamici molto silenziosa. Adatta alla pezzatura di pasta per baguettes e filoni. Il cestello e i coltelli sono in acciaio INOX; gli stampini in nylon per evitare eccessivi scarti di pasta. Disponibile nei modelli automatici MSAR20 (20 pezzi da 150 a 800 grammi), MSAR24 (24 pezzi da 120 a 650 grammi) e semi-automatici nei modelli MSSAR20 (20 pezzi da 150 a 800 grammi), MSSAR24 (24 pezzi da 120 a 650 grammi).

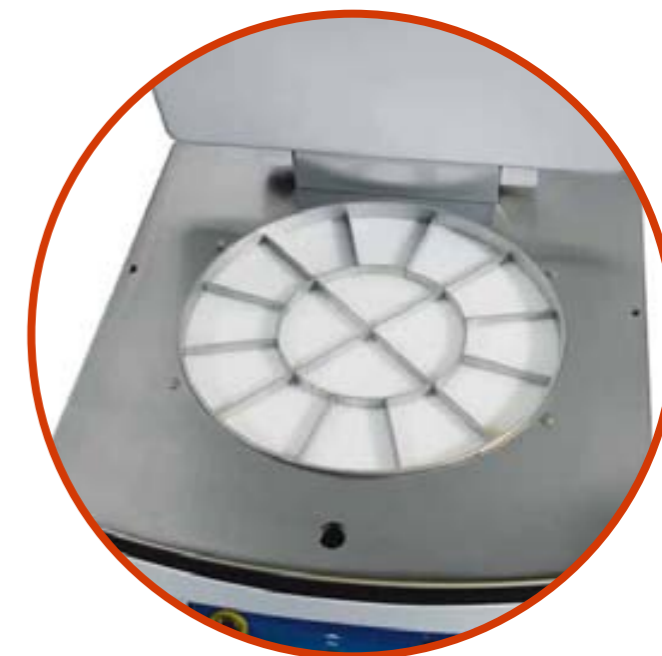
ENG A speedy, noiseless, hydraulically controlled machine. Suitable for cutting dough for baguettes and loaves. The basket and the knives are of stainless steel made; the pistons are in nylon to avoid excess of dough scraps. Available on automatic models MSAR20 (20 pieces from 150 to 800 grams), MSAR24 (24 pieces from 120 to 650 grams) and semi-automatic models MSSAR20 (20 pieces from 150 to 800 grams), MSSAR24 (24 pieces from 120 to 650 grams).

FRA Machine à commande oléodynamique, très rapide et silencieuse. Use'e pour diviser la pâte du pain et de baguettes. La panier et les couteaux sont en acier INOX; les pistons sont en nylon pour éviter des déchets de pâte excessifs. Disponible en modèles automatiques MSAR20 (20 pièces de 150 au 800 grams), MSAR24 (24 pièces de 120 au 650 grams) et semi-automatiques en modèles MSSAR20 (20 pièces de 150 au 800 grams), MSSAR24 (24 pièces de 120 au 650 grams).

ESP Máquina con mando oleodinámico, muy rápida y silenciosa. Usada por cortar masa de baguettes y filones. El cesto y las cuchillas son de acero INOX; los pistones de nylon para evitar un desperdicio excesivo de masa. Disponible en los modelos automaticos MSAR20 (20 piezas de 150 asta 800 gramos), MSAR24 (24 piezas de 120 asta 650 gramos) y semi-automaticos en los modelos MSSAR20 (20 piezas de 150 asta 800 gramos), MSSAR24 (24 piezas de 120 asta 650 gramos).



MSSR



Cestello - Basket - Panier - Cesto



Model	Dimensions (mm)	Weight (kg)	Capacity (kg)	Capacity (g)	Power (kW)	
MSAR16	610x683x1100	245	16	16	150 → 1000	0,75
MSAR20	610x683x1100	245	20	16	150 → 800	0,75
MSAR24	610x683x1100	245	24	16	120 → 650	0,75
MSSR16	610x683x1100	235	16	16	150 → 1000	0,75
MSSR20	610x683x1100	235	20	16	150 → 800	0,75
MSSR24	610x683x1100	235	24	16	120 → 650	0,75

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos

spezzarotonde semiautomatiche

bun semi-automatic divider rounding
diviseuse-arrondiseuse semi-automatique
maquina despedazadora-redondeadora semiautomática

ITA La Spezzarotondatrice semiautomatica serie MSRS è stata realizzata per ottenere velocemente panini tondi di peso variabile. La gamma di produzione prevede una versione da 15/20/22/30/36/52 pezzi. Una razionale ed oculata progettazione permette di ottenere, con semplici operazioni pezzi perfettamente tagliati ed arrotondati senza alterare il processo di lievitazione. Con questa macchina si può lavorare qualsiasi tipo di impasto ottenendo ottimi risultati poiché l'operazione di pressatura avviene manualmente ed è quindi proporzionale alla consistenza della pasta da lavorare. La macchina è autolubrificante. Facile da pulire, dopo aver ribaltato la testata a destra o a sinistra. Senza alcuna modifica può essere usata solamente come spezzatrice. L'impianto elettrico è secondo le normative CE. I modelli MSRS30/MSRS20 e MSRS36 si differenziano per la scatola degli ingranaggi immersa in bagno d'olio che avvolge costantemente tutti i componenti del meccanismo; per questo motivo si garantisce una lunga durata della macchina.



MSRS

ENG The MSRS range semi-automatic bun rounding divider has been conceived to obtain round buns of variable weights very rapidly. The production range features six versions for 15/20/22/30/36/52 pieces. Thanks to the rational and attentive design it is possible to obtain, with simple operations, perfectly cut and rounded pieces, without altering the rising process of the dough. With this machine it is possible to process any type of dough, obtaining good results in every case, as the pressing operation is done manually and is therefore proportionate to the density of the dough being processed. The machine is self-lubricating. It is easy to clean, as the divider can be tilted to the right or left. Without any modification, the machine can be used only as divider. The electrical system complies with CE Standards. Models MSRS 30/MSRS 20/MSRS 36 are with gear box that contains an oil bath which automatically lubricates all parts of the mechanism, so as to guarantee an extended machine life.

FRA La diviseuse-arrondiseuse semi-automatique MSRS a été conçue afin d'obtenir rapidement des pains ronds de poids variable. La gamma de production prévoit une version de 15/20/22/30/36/52 pièces. La conception attentive et rationnelle permet d'obtenir, avec des opérations très simples des pièces parfaitement coupées et arrondies, et cela sans en altérer le processus de levage. Avec cette machine on peut travailler n'importe quel type de pâte, toujours en obtenant des résultats excellents, puisque l'opération de pressage se fait manuellement et est donc proportionnelle à la consistance de la pâte. La machine est à lubrification automatique. La machine est facile à nettoyer après avoir renversé la tête à droite ou gauche. En plus, sans aucune modification, elle peut être utilisée comme diviseuse seulement. L'installation électrique est conforme aux normes CE. Les modèles MSRS 30/MSRS 20/MSRS 36 sont avec boîte des engrainages contenant un bain d'huile qui enveloppe constamment tous les organes du mécanisme. La durabilité de la machine est donc assurée.

ESP La máquina despedazadora-redondeadora semiautomática MSRS ha sido realizada para obtener velozmente panecillos redondos de peso variable. La gama de producción prevé los modelos 15/20/22/30/36/52 piezas con caja de cambio de velocidad en baño de aceite que envuelve constantemente todas las piezas del mecanismo. Esto garantiza una larga vida a la máquina. Un planeamiento racional permite obtener, con operaciones sencillas, piezas perfectamente cortadas y redondeadas, sin alterar el proceso de fermentación. Con esta máquina se puede trabajar cualquier tipo de masa, obteniendo excelentes resultados porque el prensado se realiza manualmente y es adecuado al tipo de masa a elaborar. La máquina tiene lubricación automática. Es fácil de limpiar, después de haber volcado la cabeza a la derecha o a la izquierda. Sin ninguna modificación la máquina puede emplearse sólo como despedazadora. La instalación eléctrica responde a las normas CE.

spezzarotonde automatiche

bun automatic divider rounding
diviseuse-arrondiseuse automatique
maquina despedazadora-redondeadora automática

ITA Macchina a movimentazione idraulica con 2 cilindri per la fase di pressata, un cilindro per il taglio e uno per l'arrotondamento. Pannello di comandi con possibilità di regolare il tempo di pressata, di arrotondamento e di apertura della camera di formatura. Pulsante per la pulizia dei coltelli. Possibilità di memorizzare fino a 10 programmi diversi e di cambiare le lingue, in base alle esigenze dell'utilizzatore. La macchina viene fornita con 3 piatti.

ENG Hydraulic machine, with two cylinders for pressing, one cylinder for cutting and one for rounding. Control panel that allows adjustment of pressing, rounding and shaping chamber opening times. Knife cleaning button. Can store up to 10 different programs and language can be changed according to the user's needs. The machine is supplied with no. 3 plates.

FRA Machine à mouvement hydraulique, avec deux vérins pour la phase de pressage, un vérin pour la coupe et un pour l'arrondissement. Panneau de commande avec possibilité de régler le temps de pressage, d'arrondissement et d'ouverture de la chambre de formage. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents et de modifier les langues, suivant les exigences de l'utilisateur. La machine est fournie avec 3 plateaux.

ESP Máquina de funcionamiento hidráulico, con 2 cilindros para la fase de prensado, un cilindro para el corte y uno para el redondeo. Panel de mandos con posibilidad de regular el tiempo de prensado, de redondeo y de apertura de la cámara de formado. Botón para la limpieza de las cuchillas. Posibilidad de memorizar hasta 10 programas diferentes y de cambiar idioma según las exigencias del usuario. La máquina se entrega con un total de 3 platos.



MSRSAUT



Piatto - Plate - Plateau - Plato

Piatto - Plate - Plateau - Plato



	H mm	B mm	kg	kg	g	P kW
MSRS30A	680x660x1470	175	30	3	30 → 100	0,75
MSRS30AF	680x660x1470	175	30	3,6	30 → 120	0,75
MSRS30AG	680x660x1470	260	30	4	40 → 135	0,55
MSRS15	680x660x1470	175	15	3	50 → 200	0,75
MSRS22	680x660x1470	175	22	3	40 → 135	0,75
MSRS52	680x660x1470	260	52	2,08	12 → 40	0,55
MSRS36	680x660x1470	260	36	4	34 → 110	0,55

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos



	H mm	B mm	kg	kg	g	P kW
MSRS AUT 15	680x660x1440	203	15	4	100 → 260	1,3
MSRS AUT 22	680x660x1440	203	22	4	50 → 180	1,3
MSRS AUT 30	680x660x1440	203	30	4	40 → 135	1,3
MSRS AUT 36	680x660x1440	203	36	4	34 → 110	1,3
MSRS AUT 52	680x660x1440	203	52	2,08	12 → 40	1,3

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos

ITA Linea automatica per la produzione di baguette, pane in cassetta e filoncini. La linea è composta da una spezzatrice volumetrica SV, da una arrotondatrice conica MPC, da una cella di pre-fermentazione IP e da una formatrice finale che puo' essere di vari modelli a seconda del pane che si vuole ottenere. Questa linea puo' produrre pane da 30 a 1600 grammi con una produzione oraria che va dai 1000 ai 2000 pezzi.

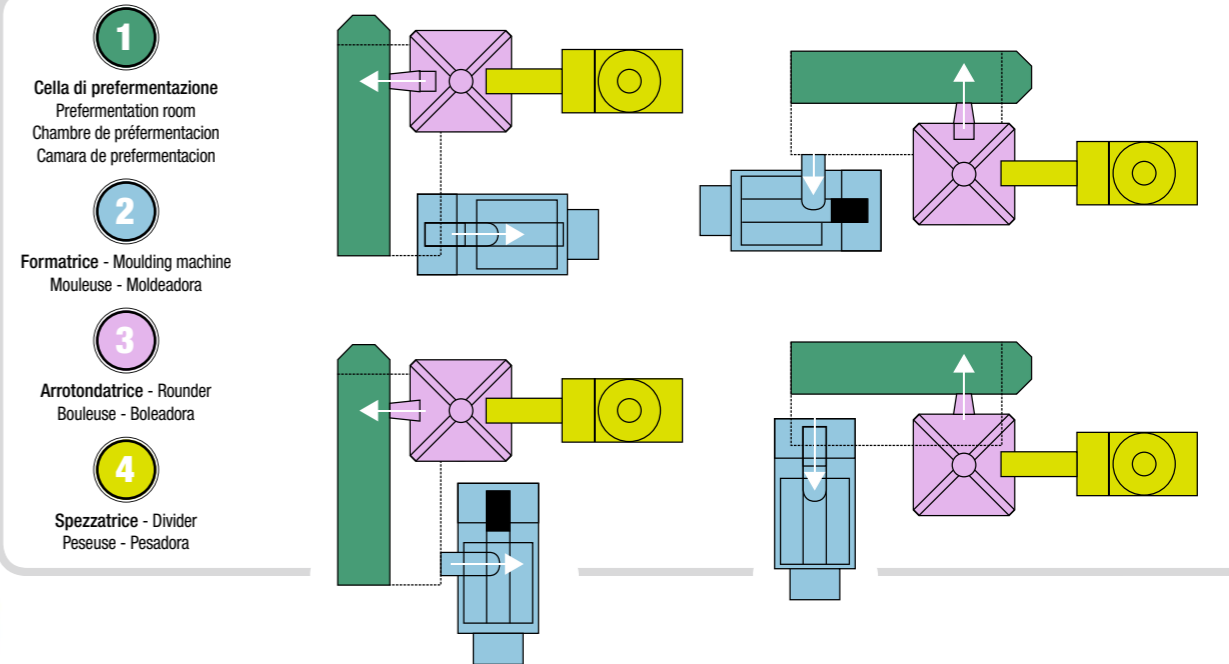
FRA Ligne automatique pour la production des baguettes, pain en caissettes et filoncini. La ligne est composée de une diviseuse volumétrique SV, de une arrotondatrice conique MPC, d'une chambre de pre-fermentation IP et d'une faconneuse final que peut être de plus modèles selon le pain qu'on veut obtenir. Cette ligne peut produire pain de 30 à 1600 grammes avec une production horaire qui va des 1000 aux 2000 pièces à l'heure.

ENG Automatic line for the production of baguettes, sliced bread and loaves. The line is composed from one volumetric divider SV, one conical rounder MPC, one intermediate proofer IP, and one final moulder which can be in differents models, depend which bread want to be obtained. This line can bread from 30 to 1600 grams, with a hour production that goes from 1000 to 2000 pieces.

ESP Línea automática para la producción de baguettes, del pan rebanado y de panes. La línea se compone a partir de una divisora volumétrica SV, una boleadora conica MPC, una camara de prefermentacion IP, y una moldeadora final que puede ser en diferentes modelos depende el tipo de pan que se quiere producir. Esta línea puede producir a partir de 30 asta 1600 gramos, con una producción horaria de 1000 asta 2000 piezas.

Disposizioni possibili

Different lay-out possibilities - Dispositions possibles - Diferentes posibles distribuciones



2

FR2C
formatrice a 2 cilindri
moulding machines with 2 cylinders
mouleuse a 2 cylindres
moldeadora de 2 cilindros



FR2CF
formatrice a 2 cilindri con filonatore
moulding machine with loaf shaping plate 2 cylinders
mouleuse a laminour avec plateau faconneur 2 cylindres
formadora laminadora de barra 2 cilindros



FF2 - FF4
filonatore a 2 o 4 cilindri
long loaf moulder with 2 or 4 cylinders
faconneuse horizontale avec 2 ou 4 cylindres
formadora horizontales con 2 o 4 cilindros

formatrice per baguette
baguette moulding machine
faconnes a baguettes
formadora para baguettes



ITA CELLA DI PREFERMENTAZIONE

La cella di prefermentazione automatica serie IP si costruisce nei modelli da 168/224/308/312/416/572 tasche totali per pezzature che vanno da 200 fino a 1250 gr. di pasta. L'introduzione della pasta nella cella avviene a mezzo di un controllo a fotocellula e lo scarico è automatico con accoppiamento alla macchina desiderata secondo la produzione che si vuole realizzare. Ciascuna camera ha la possibilità di effettuare lo scarico in tre momenti diversi.

ENG PREFERMENTATION ROOM

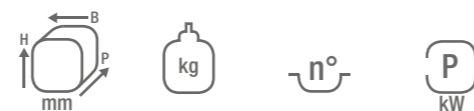
The automatic prefermentation room serie IP is produced in the standard models with 168/224/308/312/416/572 pockets for dough pieces from 200 to 1250 gr. A photocell system controls the dough pieces entry, while the discharge is automatic and happens according to the coupled machine and the wished production. Each room can discharge in three different moments.

FRA CHAMBRE DE PRÉFERMENTACION

La chambre de préfermentation serie IP est produite dans les modèles standard de 168/224/308/312/416/572 poches totales pour pièces de pâte de 200 à 1250 grammes. L'entrée de la pâte dans la chambre est effectuée à travers un système de cellules photo-électriques, tandis que le déchargement final est automatique et jumelé à la machine désirée selon la production voulue. Chaque chambre a la possibilité d'effectuer le déchargement en trois moments différents.

ESP CAMARA DE PREFERMENTACION

La cámara de prefermentación automática serie IP se construye en los modelos de 168/224/308/312/416/572 bolsillos totales, para piezas que varían desde 200 hasta 1250 grs. de masa. El ingreso de la masa en la cámara se realiza por medio de un control fotocelular y la descarga final es en automático con acoplamiento a la máquina deseada, según la producción que se quiere efectuar. Cada cámara tiene la posibilidad de efectuar la descarga en tres momentos diferentes.



	mm	kg	n°	P kW
IP168	1500x1250x2400	570	168 (≤ 1250 gr)	0,55
IP224	1500x1250x2400	570	224 (≤ 650 gr)	0,55
IP224	1500x1250x2400	650	224 (≤ 1250 gr)	0,55
IP308	1500x1250x2400	650	308 (≤ 650 gr)	0,55
IP312	1500x1250x2400	800	312 (≤ 1250 gr)	0,55
IP416	1500x1250x2400	800	416 (≤ 650 gr)	0,55
IP416	1500x1250x2400	900	416 (≤ 1250 gr)	0,55
IP572	1500x1250x2400	900	572 (≤ 650 gr)	0,55

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos

ITA SPEZZATRICE VOLUMETRICA

La selezione della pezzatura avviene in modo continuo attraverso un comodo volantino ed il valore è visualizzato su di un apposito indice.

La produzione è regolabile con continuità da un minimo di 900 sino ad un massimo di 2700 pezzi/h che la pone fra le spezzatrici a più elevata produttività. Grazie al nastro trasportatore regolabile in altezza e disponibile in due diverse lunghezze, la macchina risulta particolarmente versatile ed adattabile con ottimi risultati a tutte le arrotondatrici e filonatrici.

ENG VOLUMETRIC DIVIDING

Loaf sizes are steplessly selected by means of a useful handwheel and values are shown on a special display. Output can be continually controlled and adjusted, and ranges from 900 min to 2700 pcs/hr max, which places such dividing machine among the most efficient ones. Thanks to its height-adjustable conveyor belt, available in two different lengths, the machine is ideal for a wide range of applications.

FRA DIVISEUSE PESEUSE VOLUMÉTRIQUE

La sélection du calibre s'effectue d'une façon continue, au moyen d'un volant pratique et la valeur est affichée sur un index spécial. Le débit est réglable en continu, d'un minimum de 900 pièces/heure à un maximum de 2700 pièces/heure; ceci la place parmi les machines à diviser la pâte à pain ayant la production des plus élevées. Le tapis de dégagement est réglable en hauteur et peut être fourni de deux longueurs différentes. Cette diviseuse s'adapte à toutes les bouleuses et façonneuses.

ESP PORCIONADORA VOLUMÉTRICA

La selección de los trozos es continua a través de una cómoda manivela y el valor se puede visualizar en el correspondiente índice. La producción puede ser regulado con continuidad de un mínimo de 900 a un máximo de 2700 trozos/hora que la coloca entre las divisoras de más elevada productividad. Gracias a la cinta transportadora que puede regularse en altura y que existe en dos diferentes medidas, la máquina resulta particularmente versátil y adaptable a todas las boleadoras y formadoras.



	mm	kg	g	pcs/1h	P kW	
SV 90	760x1190x1970	490	50 → 500 1 psc	960 → 2700	1,5	*
SV 110	760x1190x1970	490	80 → 800 1 psc	960 → 2700	1,5	*
SV 125	630x1190x1970	490	100 → 1100 1 psc	960 → 2700	1,5	*
SV 140	630x1190x1970	490	200 → 1350 1 psc	960 → 2700	1,5	*
SV 150	630x1190x1970	490	250 → 1600 1 psc	960 → 2700	1,5	*
SV 170	630x1190x1970	490	400 → 1800 1 psc	960 → 2700	1,5	*
SV2/63	630x1190x1970	490	25 → 200 2 psc	1920 → 5400	1,5	*
SV2/75	630x1190x1970	490	35 → 300 2 psc	1920 → 5400	1,5	*
SV/ES300	650x1420x1600	375	30 → 300 1 psc	1000 → 2400	1,5	*
SV/ES400	650x1420x1600	375	40 → 400 1 psc	1000 → 2400	1,5	*
SV/ES600	650x1420x1600	375	60 → 600 1 psc	1000 → 2400	1,5	*
SV/ES1000	650x1420x1600	375	100 → 1000 1 psc	1000 → 2400	1,5	•
SV/ES1200	650x1420x1600	375	150 → 1200 1 psc	1000 → 2400	1,5	•
SV/ES1400	650x1420x1600	375	180 → 1400 1 psc	1000 → 2400	1,5	•

* olio alimentare/oil for aliment/huile de cuisson/aceite de cocina
• olio di oliva/olive oil/huile d'olive/aceite de oliva

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos

ITA ARROTONDATRICE FILONATRICE

Macchina assai versatile, permette sia di arrotondare pagnotte che di produrre filoni di diverso peso e formato. È in grado di arrotondare pezzature da un peso minimo di 200 fino ad un massimo di 4000 grammi e può produrre filoni di diverse lunghezze. Nella parte superiore è costituita da una arrotondatrice che può essere utilizzata in modo autonomo od accoppiata alla sottostante filonatrice attraverso il semplice spostamento di un deviatore. La possibilità di regolare a piacimento l'eccentricità della campana mobile della arrotondatrice e la posizione del rullo e della tavola di formazione permette di ottenere la massima precisione in tutte le lavorazioni. La macchina è disponibile nel modello AF con tavola fissa all'uscita della filonatrice e nel modello AF/M dotato di nastro trasportatore mobile in grado di raccogliere nella posizione superiore il pane arrotondato ed in quella inferiore il filone. L'alta produttività, fino a 1500 pezzi/ora, e la completa integrazione delle due macchine permette di ottenere un notevole risparmio di tempo nella lavorazione.

ENG DOUGH ROUNDER/MOULDER

Ideal for wide range of applications. Can make both round and longloaves of different weights and sizes. Can make loaves from 200 grams min up to 4000 grams max; it can also produce long loaves of different length. The upper part of the machine, which rounds the loaves, can be used either separately from or combined with the lower part, which makes long loaves, by simply shifting a switch. You can adjust the movable bell eccentricity of the round loaf moulder, as well as the roller and the moulding- table position, at your choice, thus enabling highest precision for the whole process. The AF-type features a fixed table at the long loaf moulder outfeed side; the AF/M-type features a movable conveyor belt that carries the round loaves, when it is in the upper position, and the long loaves, when it is in the lower one. Their high efficiency (up to 1500 pcs/hour), and the perfect combination of the two machines, help you save much time out of the whole process.

FRA BOULEUSE/ALLONGEUSE

Machine très universel, elle permet aussi bien de bouler des miches que de produire des baguettes de poids et formats différents. Elle peut bouler des morceaux calibrés d'un poids minimum de 200 g. jusqu'à un maximum de 4000 grammes et peut produire des baguettes de différentes longueurs. Dans la partie supérieure, elle est constituée par une bouleuse qui peut être utilisée d'une façon autonome ou accouplée à la formeuse de baguettes située en dessous, par le simple déplacement d'un déviateur. La possibilité de régler à discrétion l'excentricité de la cloche mobile de l'arrondissement et la position du rouleau et de la table de formation permet d'obtenir la précision maximum pour toutes les opérations. La machine est disponible dans le modèle AF avec table fixe à la sortie de la formeuse de baguettes et dans le modèle AF/M muni de tapis roulant mobile pouvant recevoir, dans la position supérieure, le pain boulé, et dans la position inférieure, les baguettes. La productivité élevée, jusqu'à 1500 pièces/heure, et l'intégration complète des deux machines permettent d'obtenir une grande économie de temps de travail.

ESP BOLEADORA/BARRADORA

Máquina muy versátil que permite tanto redondear panecillos como producir barras de diverso peso y forma. Es capaz de redondear trozos de un peso mínimo de 200 a un máximo de 4.000 gramos y puede producir barras de diferentes longitud. En la parte superior está constituida por redondeadora que puede ser utilizada en modo autónomo o acoplado a la subyacente barradora a través del simple movimiento de un desviador. La posibilidad de regular a placer le excentricidad de la campana móvil de la redondeadora y la posición permite obtener la máxima precisión en todas las elaboraciones. La máquina es disponible en el modelo AF con mesa fija a la salida de la barradora y en el modelo AF/M dotada de una cinta transportadora móvil capaz de recoger en la posición superior el pan redondeado y en la inferior la barra. La alta productividad, hasta 1500 trozos/hora, y la completa integración de las dos máquinas permite obtener un notable ahorro de tiempo en elaboración.



AFM



	mm	kg	*A g	*B g	P kW
AF	120x88x147	406	200-1500	200-400	0,55+0,55
AF/M	150x88x147	446	200-1500	200-400	0,55+0,55
AFG	120x88x147	500	200-1500	200-400	0,55+1
AFG/M	150x88x147	540	200-1500	200-400	0,55+1

*A arrotondatrice_rouding machine_boufeuse_redondeadora *B filonatrice_long moulder_allongeuse_barradora

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda symboles

mac.pan

ITA FORMATRICE LAMINATOIO FR2C

La formatrice laminatoio Mod. FR 2C è una macchina che risolve il problema di piccoli panifici dove lo spazio è limitato. È costruita in duraluminio ed in acciaio; i rulli lunghi 500/600 mm., sono rettificati e cromati a spessore. È elegante ed è dotata di due feltri molto resistenti e duraturi. È montata su quattro ruote girevoli ed è provvista di un sistema di ritorno dei pezzi arrotolati. Con la macchina in movimento, si passa dal processo di laminazione a quello di formazione azionando un apposito comando posto sulla parte anteriore della macchina. È dotata di dispositivo antifortunistico e a richiesta viene montato un sistema "anti scarto" per piccole grammature.

ENG MOULDING MACHINE FR2C

The FR 2C moulding machine with sheeter is a machine that solves the problem of small bakeries where space is limited. It is made with duralumin and steel; the 500/600 mm., long rollers are chromium-plated and ground to size. It's elegant and it comes with two very resistant and long-lasting sleeve felts. It is mounted on four castors and comes complete with a mechanism for return of the rolled up pieces. With the machine in motion it is possible to switch from the process of moulding to that of shaping by activating a special control located at the front part of the machine. It is equipped with an accident prevention device.

FRA MOULEUSE A LAMINOIR MODELE FR2C

La mouleuse à laminoir Mod. FR 2C est une machine qui résout les problèmes des petites boulangeries, où l'espace est limité. Elle est construite en duralumin et acier; les cylindres de 500/600 mm., de long sont rectifiés et chromés. Elle est élégante et dotée de deux manchons de feutre très résistants et de longue durée. Elle est montée sur quatre roulettes pivotantes avec système de retour des pâtons enroulés. Il est possible de passer du laminage au moulage avec la machine en mouvement, en actionnant une commande spéciale situé sur la partie antérieure de la machine. Elle est dotée d'un dispositif pour la prévention des accidents.

ESP FORMADORA LAMINADORA MODELO FR2C

La formadora laminadora Mod. FR 2C es una máquina que resuelve el problema de las pequeñas panaderías, donde el espacio es limitado. Está construida en duraluminio y acero, los rodillos son largos 500/600 mm., son rectificadas y cromados. Es elegante y dotada de dos cintas de fieltro girable muy resistentes y duraderos. Está montada sobre cuatro ruedas giratorias y está provista de un sistema de retorno de los trozos arrollados. Con la máquina en movimiento, se pasa del procedimiento de laminación al de formación accionando un especial comando puesto sobre la parte anterior de la máquina. Está dotada de dispositivo antifortunio.



ROLL PRESS



FR2C

ITA FORMATRICE FR2C CILINDRI CON PIATTO FILONATORE

La formatrice laminatoio Mod. FR2CF forma qualsiasi tipo di pane ed è una macchina che risolve il problema di piccoli panifici dove lo spazio è limitato. È costruita in duraluminio e acciaio; i rulli lunghi 500/600 mm., sono rettificati e cromati a spessore. Tutte le parti in movimento sono montate su cuscinetti a sfera. Sul tappeto d'uscita è installato un piatto filonatore regolabile per produrre filoni di pane con una lunghezza massima di 450 mm. Dotata di protezione antifortunistica in acciaio inox è montata su quattro ruote girevoli e costruita in ottemperanza alle normative vigenti. A richiesta viene montato un sistema di "antiscarto" per piccole grammature.

ENG MOULDING MACHINE FR2C WITH LOAF SHAPING PLATE 2 CYLINDERS

Loaf shaper and roller board Mod. FR2CF shapes any kind of loaf and is ideal for small bakeries where space is limited. The machine is constructed duraluminum and steel with rollers measuring 500/600 mm., ground and chrome plated. All moving parts are mounted on ball bearings. The exit apron is equipped with an adjustable loaf shaping plate to produce loaves of bread with a maximum length of 450 mm. Equipped with safety mechanisms, constructed in stainless steel mounted on four castors and built in respect of the regulations in effect. On request, a "scrap-saver" system can be installed for small weights of dough.

FRA MOULEUSE A LAMINOIR MODELE FR2C AVEC PLATEAU FACONNEUR 2 CYLINDERS

La machine de moulage-laminage Mod. FR2CF sert à obtenir n'importe quel type de pain. Il s'agit d'une machine qui résout les problèmes d'espace des petites boulangeries. Elle est réalisée en duraluminium et acier: les longs cylindres de 500/600 mm. sont rectifiés et chromés à épaisseur; toutes les parties en mouvement sont montées sur roulements à bille. Un plateau faconneur est installé sur le tapis de sortie pour produire des baguettes ayant une longueur maxi de 450 mm. La machine, dotée de protection contre les accidents en acier inox, est montée sur quatre roues pivotantes et est construite conformément aux normes en vigueur. En option, possibilité de monter un système "antirebutts" pour petites pièces.

ESP FORMADORA LAMINADORA MODELO FR2C DE BARRAS 2 CILINDROS

La formadora laminadora Mod. FR2CF forma cualquier tipo de pan y es una máquina que resuelve el problema de espacio limitado de las panaderías pequeñas. Es construida de duraluminio y acero; los rodillos de 500/600 mm. de largo son rectificadas y revestidos con cromado grueso; todos los componentes en movimiento están montados sobre cojinetes de bolas. En la cinta de salida hay instalado un disco regulable para producir barras de pan de 450 mm. La máquina, equipada con protección de seguridad de acero inoxidable, está montada sobre cuatro ruedas giratorias y fabricada según las normas vigentes. A pedido se puede montar un sistema "antidescarte" para piezas pequeñas.



FR2CF

	H mm	B mm	P kg	g	pcs/1h	P kW
ROLL PRESS	800x1150x890	85	-	-	-	0,18
FR2C50	850x1160x1190	160	20 → 800	1000 → 2500	0,75	
FR2C60	850x1160x1190	170	20 → 800	1000 → 2500	0,75	
FR2CF50	800x1190x1550	175	20 → 800	1000 → 2500	1,1	
FR2CF60	900x1190x1550	190	20 → 800	1000 → 2500	1,1	

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda symboles

ITA FORMATRICE A 4 CILINDRI

La formatrice a 4 cilindri, FR4C INOX con larghezza standard da 550 mm (optional 750 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. Si dimostra anche versatile perché può avvolgere senza problemi pezzi da 30 gr e da 2,5 kg di qualsiasi tipo di pasta senza strappare. Le dotazioni standard presenti sono il tappeto di entrata, la protezione antinfortunistica a norme, un dispositivo per ritorno di formati, due banchetti, un dispositivo blocca telo superiore porta tavole e le ruote. Modello FR4CF INOX: Formatrice a 4 cilindri con filonatore regolabile largo 620 mm lungo 900 mm con piatti intercambiabili. OPTIONAL: Nastro trasportatore con filonatore nel ritorno.

ENG MOULDING MACHINE WITH 4 CYLINDERS

The 4 cylinder moulding machine, FR4C INOX with a standard width of 550mm (optional 750 mm), is a versatile and robust machine. Its structure is completely made of stainless steel and all them moving parts are mounted on ball bearings which make the molder a solid and silent machine. It is also versatile as it can roll up 30 gr. and 2,5 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 benches, a device for the blocking of the upper table-holding sheet and wheels. Model FR4CF INOX: 4-cylinder moulding machine with loaf moulder, 620 mm-wide and 900 mm-long adjustable loaf moulder with interchangeable plates. OPTIONAL: Conveyor belt with long-loaf moulder at return.

FRA MOULEUSE A 4 CYLINDRES

La formeuse à 4 cylindres, FR4C INOX avec une largeur standard de 550 mm est une machine robuste et universelle. Sa structure est intégralement en acier inox et tous les organes de mouvement montés sur des roulements à billes en font une machine solide et silencieuse. Elle est également universelle car elle peut enrouler et former sans problèmes des portions de 30 g à 2,5 kg de tout type de pâte sans la travailler. Les équipements standard présents sont le tapis d'entrée, la protection de sécurité aux normes, deux bancs, un dispositif bloc châssis supérieur, porte-tables, les roues, et la façonneuse réglable de 620 mm de large et 900 mm de long avec plats interchangeables. Model FR4CF INOX: formeuse à 4 cylindres avec façonneuse réglable de 620 mm de large et 900 mm de long avec plats interchangeables.

ESP MOLDEADORA DE 4 CILINDROS

La formadora de 4 cilindros, FR4C INOX con ancho estándar de 550 mm (opción: 750 mm) es una máquina robusta y versátil. La estructura es toda de acero inoxidable y los órganos de movimiento están montados sobre rodamientos de bolas que la convierten en una máquina sólida y silenciosa. Demuestra su versatilidad porque puede enrollar sin problemas piezas de 30 g a 2,5 kg de cualquier tipo de masa, sin desgarrarla. Los equipos estándar que completan la máquina son el transportador de entrada, la cobertura contra los accidentes laborales de conformidad con las normas, un dispositivo para el retorno de los formatos, dos bancos, un dispositivo de bloqueo de la cinta superior portabandejas y las ruedas. Model: FR4CF INOX: formadora de 4 cilindros con formadora de barras regulable de 620 mm de ancho y 900 mm de longitud con platos intercambiables. OPCIÓN: Cinta transportadora con formadora de barras en el retorno.



FR4C INOX



FR4CF INOX



FR4C INOX	1000x1230x1450	190	20 → 1500	1000 → 2500	0,75
FR4CF INOX	1000x1800x1450	190	30 → 2500	1000 → 2500	1

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos

ITA FORMATRICE PER BAGUETTE

La filonatrice modello MBA è una macchina realizzata per la produzione di filoni, baguettes, filoncini e altri tipi di pane dalla lunghezza massima di 70 cm. Normalmente è montata su un telaio di alluminio con ruote, ma può essere appoggiata su un banco di lavoro. La lavorazione della pasta è morbida e progressiva, la regolazione della laminazione e dell'allungamento fino a 700 mm. sono comandati a mezzo di leve. Il carico della pasta avviene su una tramoggia inclinata corredata di dispositivo di sicurezza che protegge l'operatore in caso di manovra errata. Lo scarico della pasta avviene su un tappeto ribaltabile. Tutti i cilindri di trascinamento e tutte le parti rotanti sono montate su cuscinetti a sfera a tenuta stagna. I due cilindri di laminazione sono rivestiti in materiale plastico alimentare atossico. Due carter laterali permettono un facile accesso a tutte le parti della macchina per un efficace controllo e pulizia della stessa.

ENG BAGUETTE MOULDING MACHINE

The long loaf forming machine model MBA is a machine to form long loafs, baguettes, small loaf and other types of bread up to a max. length of 70 cm. It is generally mounted on an aluminium frame with castors, but it can also be put on the working bench. The working of the dough is soft and progressive, the adjustment of the rolling and extension up to 700 mm. is driven through levers. The dough is loaded on a inclined hopper equipped with safety device to protect the operator in case of wrong operation. The dough is unloaded on a folding conveyer. All the pulling cylinders and all the rotating parts are mounted on airtight ball bearing. The two rolling cylinders are covered with non-toxic plastic material for food, two covers allow an easy access to all the parts of the machine for a good control and cleaning.

FRA FACONNES A BAGUETTES

La machine à baguettes MBA est une machine conçue pour la production de baguettes et d'autres types de pain dont la longueur maximale peut arriver à 70 cm. Normalement, cette machine est installée sur un châssis en aluminium doté de roues, mais elle peut également être posée sur un plan de travail. Le traitement de la pâte est doux et progressif; le laminage et l'allongement jusqu'à 700 mm. sont réglés par des dispositifs leviers. Le chargement de la pâte s'effectue sur une trémie inclinée, dotée d'un dispositif de sécurité protégeant l'utilisateur au cas où une fausse démarche serait effectuée. Le déchargement de la pâte a lieu sur un tapis renversable. Tous les cylindres de traction et toutes les parties roulantes sont installés sur des coussinets à roulements d'étanchéité. Les deux cylindres pour le laminage sont revêtus de plastique alimentaire atoxique. Deux carter latéraux permettent d'accéder aisément à toutes les parties de la machine, ce qui permet également le bon contrôle et le nettoyage précis de la machine.

ESP FORMADORA PARA BAGUETTES

La máquina para hacer pan modelo MBA es una máquina realizada para la producción de barras de pan, baguettes, barritas y otros tipos de panes de la anchura máxima de 70 cm. Normalmente esta montada sobre un telar de aluminio con ruedas pero puede ser también apoyada sobre un banco de trabajo. La elaboración de la pasta es suave y progresiva, la regulación de la laminación y el alargamiento hasta 700 mm. son comandos por medio de palancas. La carga de la pasta se efectúa en una tolva inclinada equipada de un dispositivo de seguridad que protege el operador en caso de una maniobra errada. La descarga de la pasta se efectúa sobre un alfombra rodante. Todos los cilindros de arrastre y todas las partes rodantes son montadas sobre cojines rodantes o a esfera con adhesión estable. Los dos cilindros de laminación son revestidos de material plástico alimenticio atóxico, dos paneles laterales permiten un fácil acceso a todas las partes de la máquina para un efectivo control y limpieza.



MBA



MBA	870x1020x1530	216	150 → 3000	1000 → 1500	0,56
-----	---------------	-----	------------	-------------	------

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos

arrotondatrici coniche

conical rounder bouleuse conique boleadora conica

ITA ARROTONDATRICE CONICA

Realizzata con i più avanzati criteri tecnici è una macchina adatta per lavorare qualsiasi tipo di pasta. Il passaggio fra i canali ed un cono rotante avviene dolcemente dando pezzi uniformemente arrotondati che possono essere utilizzati sia come forme finite sia come preforme per successive lavorazioni. In special modo adatta per eventuali abbinamenti con spezzatrici automatiche, in quanto la macchina è dotata di un particolare sistema di asciugatura della pasta eliminando l'appiccicamento.

ENG CONICAL ROUNDER

This machine, which is the result of the most advanced techniques, is suitable for processing any kind of dough. The passage between the grooves and a rotating cone is made gently, giving evenly rounded loaves, which can be used either as the finished product or processed again to get different shapes. This unit is especially suited to be combined with automatic dividing machines, owing to a special dough drying system which prevents the dough from sticking.

FRA BOULEUSE CONIQUE

Réalisée selon des critères technologiques d'avant-garde, cette machine permet de bouler toute sorte de pâte à pain. Le passage entre les conduits et le cône roulant est effectué doucement et permet d'obtenir des pâtons uniformément arrondis, qui peuvent être utilisés telles quelles ou qui pourront subir d'ultérieures transformations. Cette machine peut être bien placée après des diviseuses automatiques; elle est dotée d'un système particulier de séchage qui empêche à la pâte de coller.

ESP BOLEADORA CONICA

Esta máquina, fabricada con los criterios técnicos más modernos, es idónea para trabajar cualquier clase de masa. El pasaje entre los conductos y un cono giratorio se hace dulcemente, produciendo piezas uniformemente redondeadas que pueden ser utilizadas como formas terminadas o como piezas reutilizables para elaboraciones sucesivas. Es especialmente adecuada para ser eventualmente acoplada con boleadoras automáticos, ya que la máquina está dotada de un particular sistema de secado de la pasta que evita que ésta se pegue.



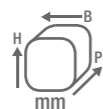
C01600V



MPC INOX



MPC INOX LONG



	H mm	B mm	P mm	kg	g	pcs/1h	P kW
MPC0 INOX	860x860x1420	350	30 → 300	1500	0,75		
MPC1 INOX	860x860x1420	350	100 → 1200	1500	0,75		
MPC1	1020x960x1600	305	100 → 1000	1500	1,96		
MPC2	1020x960x1600	305	200 → 3000	1500	1,96		
MPC3	1020x960x1600	305	400 → 4000	1500	1,96		
C01600V	1190x1050x1600	355	30 → 1600	1500	1,96		

vedi legenda simboli - see symbols legend
voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos



grissini machine machine pour gressins maquina por grissini grissinatrice

ITA 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. Nei modelli MGR15 e MGR25 il taglio della pasta è fatto manualmente. Tutte le superfici a contatto con la pasta sono in Acciaio Inox. La produzione può raggiungere i 50 kg/h. 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. Oltre alla trafila in dotazione (che deve essere stabilita all'ordine), ne sono disponibili a richiesta vari modelli:

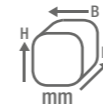
- Mod. C da Ø 4 a Ø 24 mm
- Mod. B (per biscotti) da spessore 3 a 12 mm
- Mod. S (per sfoglie) da spessore 3 a 12 mm

ENG 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. On models MGR15 and MGR25 the cut of dough is made manually. All surfaces in touch with dough are in Stainless Steel. Output can achieve 50 kg per hour. Dies 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. In addition to the die supplied on delivery (to be stated when ordering) various models are available by request:

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



MGR25L



	H mm	B mm	P mm	kg	kg/h	P kW
MGR15	650x500x300	20	15/25	20		
MGR25	470x1400x1410	85	40/50	85		
MGRA25	570x1600x1450	110	50	110		
MGRA25L	550x2450x1500	130	50	130		

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos

FRA Elle est livrée en standard avec grille réglable pour uniformer l'épaisseur de la pâte dans l'entrée de la filière. Le découpe de la pâte peut être fait manuellement ou avec un système électronique de contrôle pour un travail continu. Dans les modèles MGR15 MGR25 le coupe de la pâtes se fait manuellement toutes les surfaces en contact avec de la pâte sont en acier inoxydable. La production peut arriver à 50 kg/h. Les matrices sont facilement interchangeables avec la seule intervention sur deux boutons. La vitesse du tapis de sortie est réglable pour être adapté à chaque type de produit, afin d'éviter l'accumulation d'étirement ou de pâte. Le système de montage sur le chariot a été étudié pour avoir un minimum d'espace dans la position de repos.

En plus de dessiner fourni (à déterminer à la commande), il existe différents modèles disponibles sur demande:

- Mod. C Ø 4 à partir de Ø 4 à Ø 24
- Mod. B (pour les biscuits) de 3 à 12 mm d'épaisseur
- Mod. S (pour les feuilles) de 3 à 12 mm d'épaisseur

ESP Dotada de serie con calandria regulable para uniformizar el espesor de la masa en la entrada de la trefiladora. El corte de la masa se puede realizar con mando eléctrico manual o programado con temporizador, para trabajar en forma continua. En los modelos MGR15 y MGR25 el corte se realiza manualmente. Todas las superficies en contacto con la masa son de acero inoxidable. La producción puede alcanzar los 50 kg/h. Las trefiladoras son fácilmente intercambiables simplemente accionando dos pomos. La velocidad de la cinta de salida es regulable para adaptarse a cada tipo de producto y evitar el estiramiento y la acumulación de masa. El sistema de montaje en el carro ha sido proyectado para obtener un volumen mínimo en posición de reposo.

Además de la trefiladora suministrada (que se debe indicar en el pedido), a petición del cliente se pueden suministrar diferentes modelos:

- Mod. C de Ø 4 a Ø 24 mm
- Mod. B (para galletas) de 3 a 12 mm de espesor
- Mod. S (para hojaldre) de 3 a 12 mm de espesor



MGRA25

MGR25

ITA TAGLIERINA PER PANE AUTOMATICA

La taglierina MPT500AUT/ MPT400AUT è una macchina automatica di grandi prestazioni, raggiunge infatti una produzione di 600-800 pezzi di pane all'ora. L'affidabilità e il funzionamento sono garantiti nel tempo. La macchina adotta la funzione di regolazione del tappeto superiore e di quello inferiore e la distanza tra l'uno e l'altro tramite una leva. Equipaggiata di scivolo, soffiatore d'aria e comando a pedale per l'avvio della macchina da qualsiasi posizione. L' Unità di imballaggio incorporata ha una velocità di circa 500/600 pezzi ora. La distanza delle lame tra 11/12/13/14/15/16/17/18/19/20/21/22 è a richiesta del cliente.

ENG AUTOMATIC BREAD SLICER

The MPT500AUT/ MPT400AUT cutting machine is a high performing automatic unit with an output capacity of 600-800 pieces of bread per hour. Reliability and long lasting operational functions are guaranteed over time. The machine has adjustable top and bottom belt and a lever which controls the distance between them. It is fitted with a chute, an air blower and a foot pedal which can start the machine from any position. The incorporated packaging unit runs at a speed of approximately 500/600 pieces per hour. The blade distance can measure 11/12/13/14/15/16/17/18/19/20/21/22 to meet individual customer requirements.

FRA COUPEUSE AUTOMATIQUE

La coupeuse T500AUT/ MPT400AUT est une machine automatique aux prestations élevées. En effet, elle atteint une production de 600 à 800 pièces de pain à l'heure. La fiabilité et le fonctionnement sont garantis dans le temps. La machine adopte la fonction de réglage du tapis supérieur et inférieur et la distance entre un et l'autre au moyen d'un levier. Elle est équipée de goulotte, de soufflante d'air et de commande à pédale pour le démarrage de la machine à partir de toutes positions. L'unité d'emballage incorporée a une vitesse d'environ 500 à 600 pièces à l'heure. La distance des lames, au choix parmi 11/12/13/14/15/16/17/18/19/20/21/22 est sur demande du client.

ESP CORTADORA AUTOMATICA

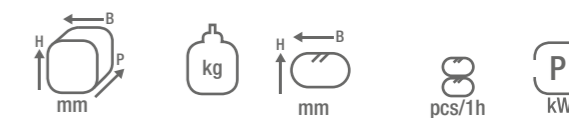
La cortadora MPT500AUT/ MPT400AUT es una máquina automática con grandes prestaciones: en efecto, alcanza una producción de 600-800 trozos de pan por hora. La fiabilidad y el funcionamiento son garantizados en el tiempo. La máquina está dotada de regulación de la cinta superior y de la inferior y de la distancia entre una y otra mediante una palanca. Está equipada con rampa, soplador de aire y mando de pedal para la puesta en marcha de la máquina desde cualquier posición. La Unidad de embalaje incorporada tiene una velocidad aproximadamente 500/600 trozos por hora. La distancia de las cuchillas está entre 11/12/13/14/15/16/17/18/19/20/21/22 disponible a petición del cliente.



MPTAUT



MPT600AUT
MPT600AUT DUAL



	H mm	B mm	P mm	kg	H mm	B mm	pcs/1h	P kW
MPT 400 AUT	1030x2000x1350	180	400x160	500→800	0,55			
MPT 500 AUT	1140x2000x1350	195	500x190	500→800	0,55			
MPT 600 AUT	1390x1600x1230	255	600x210	500→800	0,75			
MPT 600 AUT DUAL	1950x1600x1200	255	(2) 300x210	1000→1700	1			

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos

ITA TAGLIERINE PER PANE SEMIAUTOMATICHE

Macchina con struttura in acciaio. Fornita nelle versioni da tavolo oppure con basamento provvisto di ruote e freno. Taglio mediante doppi telai di lame con movimento assiale alternativo. È completa di cassetto raccogli-briciole con piani e spingipane in acciaio inox. Possibilità di variare l'assetto della macchina mediante la regolazione in altezza sia del pressoio sia dello spingipane (per il taglio di pane con dimensioni diverse).

ENG SEMIAUTOMATIC BREAD SLICER

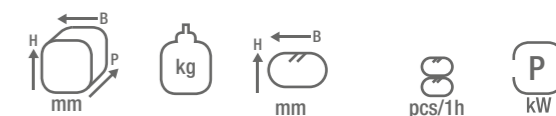
Slicer produced completely of stainless steel structure and can be supplied either as bench type or with base on wheels. The cutting is made by means of a double frame of blades with an alternative axil movement. It is supplied with a drawer for crumbs, with surfaces and bread pushers of stainless steel. It has the possibility of changing the cutting height by regulating the height of both the upper bread pushers and of the front bread pusher (for the cutting of different dimensions of bread).

FRA COUPEUSE-SEMI-AUTOMATIQUE

La coupeuse a été réalisée en acier et peut être fournie en version pour table ou complète de base. Double châssis de lames pour la coupe avec mouvement axiale. La machine est complète d'un tiroir pour les miettes, avec plans et dispositif pour pousser le pain en acier inox. Possibilité de changer le réglage en hauteur, soit de la presse supérieure que du dispositif "pousse-pain" (pour pains avec dimensions différentes).

ESP CORTADORA SEMIAUTOMÁTICA

El cuerpo de la máquina es de acero, fabricada en el modelo para mesa y con base y ruedas con bloqueo. Corte con doble telar de cuchillas que se mueven verticalmente en sentido alternado. Tiene un cajoncito para recolectar migajas, las mesas y el aparato de empuje del pan son de acero inox. Posibilidad de cortar panes de diferentes medidas, arreglando la altura de la prensadora superior del dispositivo del empuje-pan.



	H	B	P	kg	mm	pcs/1h	P
MINI 400	650	670	690	98	400x160	150→200	0,37
MINI 500	760	670	690	103	500x190	150→200	0,37
MPT 400	530	670	1075	115	400x160	200→250	0,37
MPT 500	640	670	1090	125	500x190	200→250	0,37
MPTA 400	530	670	1080	125	400x160	300→350	0,55
MPTA 500	640	670	1090	135	500x190	300→350	0,55

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda símbolos



MINI



MPT



MPTA

ITA TAGLIERINA PER PANE ORIZZONTALE

La nuova taglierina Self Service apre la via ad un nuovo approccio dell' affettatura del pane. Sicurezza, confort ed autonomia sono diventate le parole chiave. Tutto è progettato per offrire la corretta affettatura sia per il gestore che per la clientela.

ENG BAGEL AND BUN SLICER

The New-self Service bread slicer leads the way to a new approach to bread slicing. Safety, user-friendliness and self service have become the main objectives. Here, everything is designed to offer both the bakery operator and the customers a risk-free slicing experience.

FRA COUPEUSE HORIZONTALE

La nouvelle trancheuse Self Service ouvre la voie à une nouvelle approche du tranchage du pain. Sécurité, confort et autonomie sont devenus les maîtres mots. Tout est conçu pour offrir le tranchage sans souci tant pour l'exploitant que pour la clientèle.

ESP CORTADORA HORIZONTAL

La nueva cortadora Self Service abre el camino hacia un nuevo concepto sobre el corte de pan. La seguridad, la comodidad y la autonomía se han convertido en lo más importante. Todo ha sido pensado para ofrecer un corte sin problemas, tanto para el vendedor como para el cliente.



SHOP SLICER



	mm	kg	mm	pcs/1h	kW
SHOP SLICER	700x700x1400	150	500x190	-	0,75

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda symboles

ITA TAGLIERINA PER PANE ORIZZONTALE

La Taglierina OP è stata ideata per tagliare orizzontalmente una grande varietà di prodotti: Spuntini, Brioche, Croissant, Hamburger, Panini, Baguette, Bagel, ecc., separando completamente i pezzi oppure tagliandoli a forma "di libro" (taglio parziale). Dotata di 4 regolatori che permettono di adattarla al taglio di pezzi di un'ampia gamma di dimensioni. Taglio perfetto e immediato grazie al disco di acciaio speciale. Costruita completamente in acciaio inossidabile (AISI 304). Poco ingombrante.

ENG BAGEL AND BUN SLICER

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. Totally built in stainless steel (AISI 304). Occupies limited space.

FRA COUPEUSE HORIZONTALE

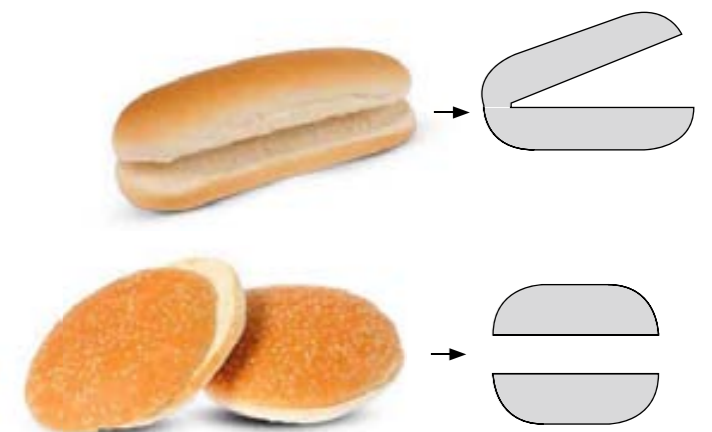
La coupeuse OP est conçue pour ouvrir parmi la coupe horizontale la plus grande variété des produits: Doughnuts, Muffins, Petits pains, Baguettes, Baggels, etc., Elle laisse les pièces ouvertes avec les deux parties complètement séparés, ou bien en forme «de livre» (coupe partiel). Porvue de 4 régulateurs, permetant l'adaptation au coupe de pièces de très différents grandeurs. Coupe parfaite et instantanée des pieces parmi disque d'acier spéciale. Construite totalement en acier inoxydable (AISI 304).

ESP CORTADORA HORIZONTAL

La Cortadora OP esta concebida para abrir mediante corte horizontal una gran diversidad de productos: Bocadillos, Brioches, Croissants, Hamburguesas, Panecillos, Baguettes, Baggels, etc., dejando las piezas completamente separadas, o bien en forma "de libro" (corte parcial). Provista de 4 reguladores, los que permiten adaptarse al corte de piezas de muy diferentes tamaños. Corte perfecto e instantáneo mediante disco de acero especial. Construida totalmente en acero inoxidable (AISI 304). Ocupa poco espacio.



**OP
OP/MINI**



	mm	kg	mm	pcs/1h	kW
OP	460x900x730	42	(20-140)x30/90	500→1000	0,75
OP/MINI	380x760x600	32	(20-100)x30/75	500→1000	0,24

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda symboles

ITA IMBUSTATRICE NEW LIFE

È una macchina versatile per il confezionamento di prodotti in sacchetti preformati. È adatta per confezionare prodotti sfusi o interi come panini, filoni di pane, pane a fette. Ideale per essere collegata ad una taglierina per pane. I sacchetti vengono aperti automaticamente da un soffio d'aria. L'operatore introduce il prodotto nel sacchetto e lo lascia cadere nella testata clippatrice. Automaticamente la macchina applica il clip e scarica il prodotto su un nastro di evacuazione.

Materiali dei sacchetti: Polietilene, polipropilene, carta (da testare). **Materiale clip:** Clipband carta o plastica, larghezza 8 mm con due fili di acciaio Ø 0,6 - 0,8 mm. **Dimensioni d'ingombro:** lunghezza 1600 mm. Larghezza 1000 mm. Altezza 1050 mm. **Peso netto:** Kg 300. **Voltaggio:** 400 V 50 Hz. **Potenza installata:** 0,2 Kw circa. **Consumo d'aria:** 160 Lt/min. a 6 bar a 30/min.

ENG BAGGING NEW LIFE

Bags are easily opened by a blowing-table. This multipurpose machine allows versatile applications where preformed bags are to be manually filled and then closed automatically by means of a clip. Suitable for bagging piece of goods such as: bread loaves, sliced bread, rolls. Ideal to be connected to a bread slicer.

Film material: Polyethylene, polypropylene, composite film, paper. **Clip material:** Paper or plastic material, 8 mm wide, with 2 wire cores, Ø 0,6 - 0,8 mm. operating speed 30 strokes/min., depending on product. **Required floor space in mm length x width x height (max):** 1600x1000x1050. **Net weight:** 300 Kg approx. **Required voltage:** 400 V, 50Hz - other voltages on request. **Installed power:** 0,2 Kw.approx. **Pneumatic connection:** 6 bar. **Air consumption:** 160 s litres/minute at 30 packs/m.

FRA ENSACHAGE NEW LIFE

La NEW LIFE est une machine souple à utiliser, destinée au conditionnement des produits dans des sachets préformés. Elle est idéale pour conditionner des produits en vrac ou entiers tels que les sandwichs, les flûtes de pain, les tranches de pain, etc... Elle est également idéale en combinaison avec une trancheuse de pain. Les sachets sont ouverts automatiquement par soufflage d'air. L'opérateur introduit le produit dans le sachet et le laisse tomber dans la tête de clipsage. La machine applique le clip automatiquement, puis décharge le produit sur un transporteur à bande de déchargement (option).

Matériel des sachets: Polyéthylène, polypropylène, papier (à tester). **Matériel du clip:** Clipband en papier ou en plastique, largeur 8 mm avec deux fils en acier Ø 0,6 - 0,8 mm. **Cotes d'encombrement:** longueur 1600 mm; largeur 1000 mm; hauteur 1050 mm. **Poids net:** 300 kg. **Voltagage:** 400 V 50 hZ. **Puissance installée:** environ 0,2 Kw. **Consommation d'air:** 160 litres/mn à 6 bars pour 30 confections/mn.

ESP EMBOLSADORA NEW LIFE

La NEW LIFE es una máquina versátil para el empaquetado de productos en bolsas preformadas. Está indicada para envasar productos a granel o enteros como panecillos, barras de pan, pan en lonchas, etc. Ideal para ser conectada a una cortadora de pan. Las bolsas son abiertas automáticamente con un soplo de aire. El operador introduce el producto dentro de la bolsa y la deja caer en el cabezal de precintado. La máquina aplica automáticamente la grapa y descarga el paquete sobre un transportador de evacuación (opcional).

Materiales de las bolsas: Polietileno, polipropileno, papel (a probar). **Materiales de la grapa:** Clipband papel o plástico, ancho 8 mm con dos alambres de acero Ø 0,6 - 0,8 mm. **Dimensiones máximas ocupadas:** largo 1600 mm. Ancho 1000 mm. Alto 1050 mm. **Peso neto:** kg. 300. **Voltagaje:** 400 V 50 hZ. **Potencia instalada:** 0,2 Kw aprox. **Consumo de aire:** 160 litros/min. a 6 bar a 30 p/min.



clippatrice

clipping machine clippatrice maquina cliper

imbustatrice

baggings ensachages embolsadoras

ITA CLIPPATRICE MINI SM40P

Macchina clippatrice manuale adatta alla clippatura di sacchetti contenenti i vostri prodotti. Macchina pratica economica e sicura a funzionamento pneumatico. Partenza da piattina in plastica clipband H 0,8 mm. Lunghezza sigillo mm 40. Velocità meccanica 30 c/m.

ENG CLIPPING MACHINE MINI SM40P

Pneumatic clipping machine flat clipband h. mm. 8. Practical, sure and convenient. Sealing length mm. 40. Mechanical speed 30 c/minute. The lace is made of plastic with metal inside core and it is supplied automatically by a reel, which allows a great work range. Max. bundling diameter soft material ± 20 Machine cycles: ca. 40 per minute.

FRA CLIPPATRICE MINI SM40P

Machine manuelle adapte à l'écrétage des petits sacs contenant vos produits. Machine pratique, économique et sure avec fonctionnement pneumatique. Départ de plat en plastique H 0,8 mm. Longueur sceller 40 mm. Vitesse mécanique de 30 c/m.

ESP MAQUINA CLIPER MINI SM40P

Maquina cliper manuale adecuada para el recorte de las bolsas que contienen sus productos. Maquina práctica, económica y segura con accionamiento neumático. Salida desde el plano de plastico clipband H 0,8 mm. Longitud sellar mm 40. Velocidad mecanica 30 cm/m.



MINI SM40



MINI 100 TWIST

ITA IMBUSTATRICE MINI 100 TWIST

Macchina manuale robusta e sicura, costruita interamente in acciaio adatta per chiudere confezioni con laccetto attorcigliato facilmente apribile e quindi richiudibile una volta consumato parte del prodotto desiderato. Il laccetto è in plastica con anima interna in metallo, e viene fornito automaticamente partendo da bobina che consente una lunga autonomia. Funzionamento macchina pneumatico. Diametro massimo legatura con materiale morbido ± 20 mm. Cicli macchina circa 40 al minuto primo.

ENG BAGGING MINI 100 TWIST

Pneumatic hand operated, strong and secure machine, wholly steel manufactured suitable to dose bags by twisted lace easily to be opened and then to be closed again after having used the desired goods. The lace is made of plastic with metal inside core and it is supplied automatically by a reel, which allows a great work range. Max. bundling diameter soft material ± 20 Machine cycles: ca. 40 per minute.

FRA ENSACHAGE MINI 100 TWIST

Machine manuelle robuste et sécurisée, entièrement construits en acier inoxydable, adapté pour fermer paquets avec sangle torsadée, facile à ouvrir, puis pliage de la pièces lorsqu'elle est consommée du produit désiré. Le lacet est en matière plastique avec métallique interne et il vient fournit automatiquement à partir d'une bobine qui permet une longue durée. Fonctionnement de la machine pneumatique. Ligature avec matériau maximal de diamètre ±20 mm. Cycles de la machine autour de 40 pour minute.

ESP EMBOLSADORA MINI 100 TWIST

Maquina manual robusta y segura, construida en acero, adapta para atar confecciones con plastinado enrosado, facilmente de abrir y cerrar una vuelta consumida parte del producto. El plastinado es en plastica con alma interna en metal y viene fornido automaticamente partiendo de la bobina que consiente una larga autonomia. Funciona neumaticamente, diametro maximo de atado con material blando ± 20 mm. ciclos de atadura cerca 40 al minuto.



ATTENZIONE! Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche, miglioramenti al design, di modificare le caratteristiche tecniche, il design a un set completo di prodotti, senza alcun preavviso all'acquirente, purché i requisiti di funzionalità e qualità del prodotto non vengano compromessi.

ATTENTION! The producer reserves the right to make changes, improvements to a design, to change technical characteristics, design and a product complete set without any prior notice of the buyer, this functional and quality indicators of a product don't worsen.

ATTENCIÓN! El productor se reserva al derecho de aportar modificaciones, mejoramiento al design, a las características técnicas, a un set completo de productos, sin algún preaviso al comprador, debido a que los requisitos de funcionalidad y calidad del producto no viene comprometido.

ATTENTION! Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications, des améliorations à la conception, de changer les spécifications, la conception et un ensemble complet de produits sans préavis, l'acheteur, moins fonctionnel et indicateurs de la qualité d'un produit ne s'aggravent pas.

mac.pan

panaderia

pasticceria **pastry** pâtisserie pasteleria

spasta fresca

forniovensfourshornos

ITA È una macchina adatta per le medie e grosse pasticcerie, panifici e gelaterie. Costruita interamente in acciaio di grosso spessore è una macchina robusta, silenziosa e di lunga durata. Il cambio della velocità avviene gradualmente mediante un variatore da azionare a macchina in moto mediante un volantino posto sul fronte della macchina. La trasmissione con cinghia la rende la più silenziosa della categoria. La vasca in acciaio inox è regolabile in altezza manualmente mediante un volantino posto sul lato della macchina. È corredata di quattro accessori: (frusta fili fini, frusta fili grossi, gancio e spatola), in acciaio inox a norma di legge. Di serie viene costruita con comandi elettrici in bassa tensione e sistemi antinfortunistici a norma di legge.

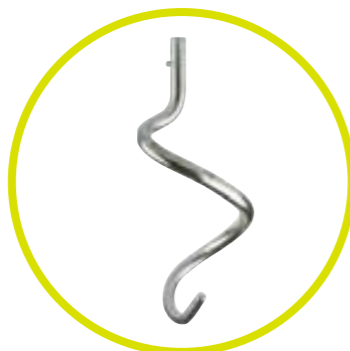
ENG This machine has been designed specially for medium to large bakeries, ice-cream and pastry shops. Sturdy and robust construction of thick stamped steel, it ensures maximum durability and silent working. A variator controls gradual speed change, to use only when the machine is running by means of a lever placed on the side of the machine. Belt transmission makes this machine the most silent of its type. It is supplied with four accessories, fine wire whisk, heavy whisk, hook and spatula, all of stainless steel according to laws. Standard machines are built with low-tension electric controls and safety devices according to laws.

FRA C'est une machine appropriée pour les moyennes et grandes pâtisseries, boulangeries et sorbèteries. Construite entièrement en acier et en fonte, c'est une machine robuste, silencieuse, et de longue durée. Le changement de vitesse est graduel moyennant un variateur qu'il faut actionner à machine en marche, au moyen d'un petit volant placé sur le front de la machine. La transmission avec courroies la rend la plus silencieuse de la catégorie. Le bassin en acier inox est réglable en hauteur, manuellement au moyen d'un petit volant placé sur le côté de la machine. Fournie avec quatre accessoires (un fouet à fils fins, un fouet à fils gros, un crochet et une spatule) en acier inox, selon la loi. Construite en série avec les commandes électriques à basse tension et un dispositif de sûreté selon loi.

ESP Es una máquina apta para medianas y grandes pastelerías y heladerías. Construida integralmente en acero estampado de largo espesor, es una máquina robusta, silenciosa y de larga duración. El cambio de velocidad se hace gradualmente por medio de un variador electrónico que se acciona con la máquina en funcionamiento mediante un volante colocado al lado de la máquina. La transmisión con correa la vuelve la más silenciosa de la categoría. La tina en acero inoxidable es regulable en altura manualmente mediante un volante colocado al lado de la máquina. Viene equipada con cuatro accesorios (azote de hilos finos, azote de hilos gruesos, gancho y espátula) en acero inoxidable según normas legales vigentes. La serie viene construida con mandos eléctricos de baja tensión y sistemas según normas legales vigentes.



accessori di serie / tools standard / outils en série / utensillos de serie



Spirale-Spiral Hook-Spiral-Espiral



Frusta-Whip-Fouet-Batidor



Spatola-Beater-Palet-Espatula



su richiesta
on request
sur demande
su requesta

Gancio-Hook-Crochet-Gancho



	H	B	P	kg	Lt	3	P
	mm	mm	mm				kW
PL30/3	730x870x1450	165	30	3	3	1,1	
PL30 VAR	730x870x1450	225	30	*	3	1,1	
PL40/3	770x900x1600	215	40	3	3	1,5	
PL40 VAR	770x900x1600	230	40	*	3	1,5	
PL60/3	770x900x1600	240	60	3	3	2,2	
PL60 VAR	770x900x1600	240	60	*	3	2,2	

* variabile-variable-variable-variable
vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda symboles

ITA Tutti i modelli di mescolatrici planetarie sono dotate di velocità fisse o variabili (inverter). Accessori di serie: vasca, frusta a fili fini, spatola e spirale. Accessori optional: frusta a fili grossi, raschiatore e carrello vasca. Vasche, fruste e raschiatori in acciaio inox. Spatole e spirali in alluminio alimentare o in acciaio inox su richiesta. Struttura in acciaio verniciato a polveri epossidiche. Versione in acciaio inox su richiesta. Protezioni antinfortunistiche secondo la normativa CE. Timer di serie su tutte le mescolatrici. Pannello comandi in posizione frontale. Sollevamento automatico della vasca a mezzo motoriduttore e vite senza fine.

ENG All Starmix planetary mixers feature fixed or variable speed drives (through inverters). Standard equipment: bowl, fine wire whisk, beater and spiral. Optional accessories: heavy wire whisks, scrapers and bowl trolleys. Bowls, whisks and scrapers are all in stainless steel. Beaters and spiral dough hooks in aluminium or in stainless steel (upon request). Body in epoxy painted steel. Version in stainless steel upon request. CE Certified safety guards. All mixers come with an integrated timer. Control panel for front control. Automatic bowl lifting through gearmotor and worm screw.

FRA Tous les modèles de mélangeurs planétaires sont dotés de vitesses fixes ou variables (inverseur). Accessoires de série: cuve, fouet à fils fins, spatule et spirale. Accessoires en option: fouet à fils gros, racleur et chariot cuve. Cuves, fouets et racleurs en acier inox. Spatules et spirales en aluminium alimentaire ou en acier inox sur demande. Structure en acier laqué poudre époxy. Version en acier inox sur demande. Protections contre les accidents du travail selon les normes CE. Minuteur de série sur tous les mélangeurs. Panneau de commandes en position frontale. Levage automatique de la cuve est disponible à l'aide d'un motoréducteur et d'une vis sans fin.

ESP Todos los modelos de mezcladoras planetarias trabajan con velocidades fijas o variables (inversor). Accesorios de serie: cuba, paleta de alambres finos, espátula y espiral. Accesorios opcionales: paleta de alambres gruesos, rascador y carro para la cuba. Cubas, paletas y rascadores de acero inoxidable. Espátulas y espirales de aluminio para uso alimentario o de acero inoxidable, bajo demanda. Estructura de acero pintado con polvos epoxi. Versión de acero inoxidable bajo demanda. Las protecciones contra accidentes laborales, conformes con la normativa CE. Temporizador de serie en todas las mezcladoras. Panel de mandos en posición frontal. Elevación automática de la cuba por medio de motorreductor y tornillo sin fin.



PL80ECO

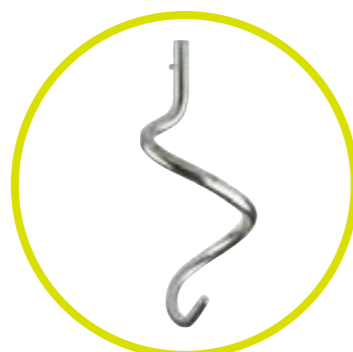


PL80/120



PL120 PROG

accessori di serie / tools standard / outils en série / utensillos de serie



Spirale-Spiral Hook-Spiral-Espiral



Frusta-Whip-Fouet-Batidor



Spatola-Beater-Palet-Espatula



Gancio-Hook-Crochet-Gancho

su richiesta
on request
sur demande
su requesta



	H mm	B mm	P mm	kg	Lt	Speed	Power kW
PL80/3ECO	860x1015x1445	360	40-60	3	3	1,2/2,5/3	
PL80/VAR ECO	860x1015x1445	360	40-60	*	3	4	
PL80/3	860x1015x1685	380	40-60	3	3	1,2/2,5/3	
PL80/VAR	860x1015x1685	380	40-60	*	3	5,5	
PL120VAR	980x1150x1960	575	80	*	3	5,5	
PL120PROG	980x1150x1960	575	80	*	3	5,5	

* variabile-variable-variable-variable
vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos

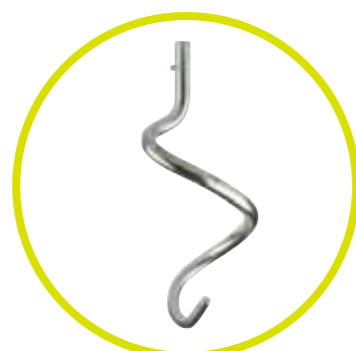
ITA MAC.PAN presenta la nuova mescolatrice planetaria. La vera novità è il nuovo pannello di comando con la quale è equipaggiata che è l'ennesimo balzo in avanti sul mercato dato dalla combinazione tra le tre velocità fisse e la velocità variabile. Offre un sistema di quattro temporizzatori comunicanti tra loro per centrare al meglio qualsiasi ciclo di lavoro. Grazie ad un sistema di messaggi visibili sul display comunica in tempo reale lo stato operativo della macchina.

ENG MAC.PAN presents his new Planetary Mixer, with its new control panel, which is a real leap forward in product innovation, thanks to the combination of 3 speeds plus one variable speed, and 4 timers working at the same time, optimizing any mixing cycle. The display always shows the operating status of the machine in real time.

FRA MAC.PAN presenta la nueva batidora planetaria. La novedad más importante es el nuevo panel de mando, que se puede considerar como el enésimo paso hacia adelante. Gracias a la combinación entre tres velocidades fijas y velocidad variable, ofrece un sistema de cuatro temporizadores sincronizados para efectuar cualquier ciclo de trabajo. A través de un sistema de mensajes visible en la pantalla, informa sobre el estado de trabajo de la máquina en tiempo real.

ESP MAC.PAN présente le nouveau planétaire. Les vraies nouvelles est le nouveau panneau de contrôle avec lequel elle est équipé, c'est encore un autre bond en avant dans le marché donné par la combinaison de trois vitesse fixe et à vitesse variable. Il offre un système de quatre temporisateurs qui communiquer entre eux afin de mieux centrer un cycle de travail. Merci à un système de messages visibles sur diplay communique en temps réel l'état de fonctionnement de la machine.

3 utensili a scelta inclusi
3 tools of your choice included
3 outils de votre choix inclus
3 herramientas de su elección incluidas



Spirale-Spiral Hook-Spiral-Espiral



Frusta-Whip-Fouet-Batidor



Spatola-Beater-Palet-Espatula



Gancio-Hook-Crochet-Gancho



	H mm	kg	Lt	Speed	Power kW	
PL150VAR ECO	110x108x206	1000	150	*	3	5,5
PL150VAR PROG	110x108x206	1000	150	*	3	5,5
PL200VAR ECO	120x110x215	1100	200	*	3	7,5
PL200VAR PROG	120x110x215	1100	200	*	3	7,5
PL250VAR ECO	145x130x240	1225	250	*	3	9
PL250VAR PROG	145x130x240	1225	250	*	3	9
PL300VAR ECO	145x130x240	1325	300	*	3	11
PL300VAR PROG	145x130x240	1325	300	*	3	11

* variable-variable-variable-variable
vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos



ECO



PROG



PL150/200/250/300

ITA Macchina indispensabile nei panifici, nelle pasticcerie e industrie dolciarie. Il sistema a braccia tuffanti ossigena l'impasto ottenendo ottimi prodotti. Interamente in acciaio stampato di grosso spessore è una macchina robusta, silenziosa e affidabile. Tutte le parti meccaniche in movimento sono in bagno d'olio. Vasca e bracci sono in acciaio inox speciale. Per lavorazione di prodotti speciali di pasticceria è possibile variare l'altezza di lavoro delle braccia.

ENG Specifically designed for bakeries, pastry shops and confectioneries. The beater arms system oxygenates the dough, obtaining very good products. Sturdy and robust construction of thick stamped steel, it ensures maximum durability and silent working. All mechanical parts in movement are in oil bath. Bowl and arm are made of special stainless steel. For special productions in pastry shops, beater arms height can be adjusted.

FRA C'est la machine indispensable dans les boulangeries, les pâtisseries et les industries à gâteaux.

Le système à bras plongeurs oxygène le pétrissage, obtenant de très bons produits. Cette machine est construite entièrement en acier estampé et très épais et elle est robuste, silencieuse et fiable. Toutes les parties mécaniques en mouvement sont en bain d'huile. Le récipient et les bras sont en acier inox spécial. Pour la fabrication de produits spéciaux de pâtisserie on peut varier l'hauteur de travail des bras.

ESP Maquina indispensable en las panaderías, pastelerías y confiterías. El sistema de amasamiento oxigena la masa con éxitos muy buenos. La estructura es de acero estampado de grueso espesor y la maquina resulta robusta, silenciosa y confiable. Todas las partes mecánicas en movimiento están en baño de aceite. Tina y brazos son de acero inox especial. En la elaboración de productos especiales de pastelería, la altura de trabajo de los brazos puede ser fácilmente variada.



ITA Macchina automatica adatta alla formatura di pani di burro da usare nella sfoglia in pasticceria. Completamente automatica, con la possibilità di regolare il tempo di pressata. Il cestello è in acciaio inossidabile mentre il piatto pressatore è in resina acetica alimentare.

ENG Machine suitable for moulding butter portions to be used for puff pastry. Machine is completely automatic with the possibility to regulate pressing time. The basket is in stainless steel while the press plate is in food industry-quality acetal resin.

FRA Machine indiquée pour mouler le pain de beurre utilisée comme pâte feuilletée dans la pâtisserie. La cuve est en acier inoxydable ainsi le plateau pour presser est en résine acétalique alimentaire.

ESP Maquina apta a la formación de los panes de mantequilla de usar en la misma de la laminación en pastelería. Maquina completamente automática con posibilidad de regular el tiempo de prensada. El recipiente es en acero inoxidable mientras el plato de prensa es en resina acetica alimentare.



	H	B	P	kg	kg	Lt	P
	mm	mm	mm				kW
IBT40	610x860x1340	290	40	2	63	1,1 → 1,5	
IBT50	610x860x1390	320	50	2	75	1,1 → 1,5	
IBT60	610x860x1440	350	60	2	87	1,1 → 1,5	
IBT80	710x1020x1660	525	80	2	140	1,5 → 2,2	
IBT100	710x1020x1700	575	100	2	160	1,5 → 2,2	
IBT120	850x1050x1700	725	120	2	175	2,5 → 4,0	
IBT160	850x1130x1760	760	160	2	230	2,5 → 4,0	

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos



	H	B	P	kg	kg
	mm	mm	mm		
MPB AUT	610x683x1100	255	0,75	20	
MPB SEMI	610x683x1100	255	0,75	20	

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos

ITA Questa macchina è stata studiata e realizzata con moderni criteri di razionalità e funzionalità. Può lavorare qualsiasi tipo di pasta fino a spessori sottilissimi. I cilindri di laminazione sono cromati al cromo duro, rettificati e lucidati. I raschiatori sono facilmente smontabili per permetterne la pulizia. I tappeti trasportatori sono a velocità variabile per evitare grinze nella sfoglia. I piani sono rialzabili in modo da contenere gli ingombri a macchina in riposo, mentre nel modello MK500 sono fissi. L'impianto elettrico è a bassa tensione ed è a comando manuale. I ripari sono del tipo antinfortunistico e sono collegati all'impianto elettrico mediante fine corsa. Il modello MK600TC ha un motore con due velocità, tappeti da 600x1500 e un sistema per tagliare qualsiasi forma (triangolo, rettangolo, quadrato, rotondo) direttamente sopra il tappeto.

ENG This machine has been designed and built in accordance with modern principles of rationality and functionality. It can work any type of dough even when this is very thin. The hard chromium-plated rolling cylinders are ground and polished. The scrapers can be easily removed for cleaning. The conveyor belts feature variable speed to prevent wrinkles in the pastry. The surfaces can be raised to reduce the size of the machine when not working and in the MK500b model these are fixed. The low-voltage electric system features dual-control (by hand or pedal). The safety-type guards are connected to the electric system by means of limit-switches. The model MK600TC is equipped with double speed motor, belts 600x1500 and cutting station for different shapes (triangle, square, rectangular, round).

FRA Cette machine a été conçue et réalisée selon des critères modernes de rationalité et fonctionnement. Elle peut traiter n'importe quel type de pâte, jusqu'à de très petites épaisseurs. Les cylindres de laminage sont chromés au chrome dur, rectifiés et polis. Les rascoirs peuvent être facilement démontés pour éviter des plis dans la pâte. Les surfaces peuvent être soulevées, de telle façon à réduire l'encombrement de la machine à repos. L'installation électrique est à basse tension et à double commande (manuelle et à pédale). Les protecteurs contre les accidents sont raccordés à l'installation électrique au moyen d'une fin de course. Le modèle MK600TC est équipé d'un moteur à double vitesse, des ceintures 600x1500 et de la station de découpage pour différentes formes (triangle, place, rectangulaires, rondes).

ESP Esta máquina ha sido estudiada y realizada en base a modernos criterios de racionabilidad y funcionalidad. Puede elaborar cualquier tipo de pasta, hasta las de espesores sutilísimos. Los cilindros de laminación están cromados con cromo duro, rectificadas y pulidos. Los raspadores se desmontan fácilmente para permitir su limpieza. Las plataformas transportadoras se desplazan con una velocidad que puede ser variada para evitar que el hojaldré se arrugue o se pliegue. Los planos de apoyo se pueden levantar, lo que permite reducir el espacio ocupado por la máquina en reposo. La instalación eléctrica es de baja tensión y tiene doble sistema de control (manual y a pedal). Las protecciones poseen las características específicas para prevenir los accidentes y están conectadas al sistema eléctrico mediante microinterruptores de tope. El modelo MK600TC se equipa de motor con doble velocidad, lonas de 600x1500 y de la estación de corte para diversas formas (triángulo, cuadrado, rectangulares, redondos).

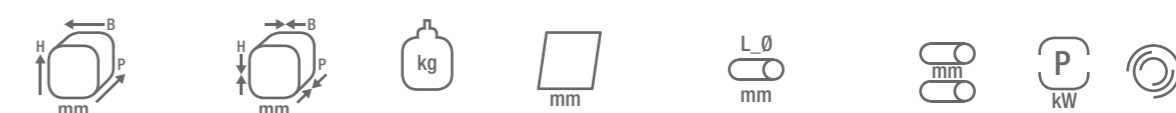


Dispositivo taglia croissants solo per modello MK600
Cutting system only on model MK600
Dispositif de coupe seulement sur modèle MK600
Dispositivo de corte solo en modelo MK600



MK500

La pasta laminata allo spessore desiderato puo' essere avvolta nell'apposito mattarello
The laminated dough at thickness wanted can be rolled on rolling-pin
La pâte laminée peut être roulée dans le rouleau
La masa laminada puede ser enrollada en el rodillo



Model	H x B x P (mm)	Roller H x B x P (mm)	Weight (kg)	Table Length (mm)	Roller Diameter (mm)	Roller Gap (mm)	Power (kW)	Speeds
MK500	2320x880x1100	560x880x1700	180	500x950	500x60	0 → 38	1	1
MK500C	1840x880x1100	560x880x1460	180	500x710	500x60	0 → 38	1	1
MK500L	2820x880x1100	560x880x1940	180	500x1200	500x60	0 → 38	1	1
MK600	2780x1010x1160	640x1010x1960	215	600x1200	600x70	0 → 38	1	1
MK600C	1800x1010x1160	640x1010x1470	215	600x710	600x70	0 → 38	1	1
MK600M	2280x1010x1160	640x1010x1710	215	600x950	600x70	0 → 38	1	1
MK600L	3380x1010x1160	640x1010x2260	215	600x1500	600x70	0 → 38	1	1
MK600A	2780x1010x1160	640x1010x1960	215	600x1200	600x70	0 → 38	1,5	2
MK600 INOX	2780x1010x1160	640x1010x1960	215	600x1200	600x70	0 → 38	1	1
MK600TC	3380x1010x1160	640x1010x2260	225	600x1500	600x70	0 → 38	1,5	2

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos



MK500B/E



MK500T



RC1	70x110
RC2	110x150
RC3	180x140
RC4	180x200
RC5	140x200
RC2D	110x150
RC2T	110x150

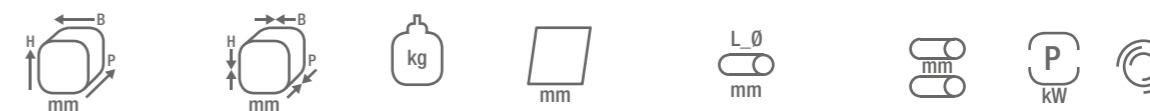
vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos

Rullo taglia croissants tripla RC2T - doppio RC2D - singolo RC1, RC2, RC3, RC4, RC5
 Triple RC2T - double RC2D - single RC1, RC2, RC3, RC4, RC5 cutting roller for croissants
 Rouleau pour couper les croissants triple RC2T - double RC2D - single RC1, RC2, RC3, RC4, RC5
 Rodillos para cortar croissants triple RC2T - doble RC2D - single RC1, RC2, RC3, RC4, RC5

La pasta laminata allo spessore desiderato puo' essere avvolta nell'apposito mattarello
 The laminate dough at thickness wanted can be rolled on rolling-pin
 La pâte laminee peut être roulee dans le rouleau
 La masa laminada puede ser enrollada en el rodillo



MK500B



MK500T	1000x900x440	420x900x440	63	-	500x60	0 → 38	0,37	1
MK500B	1810x640x860	520x830x860	115	500x710	500x60	0 → 38	1	1
MK500B/E	1810x640x860	520x830x860	115	500x710	500x60	0 → 38	1	1
MK500BL	2290x640x860	520x830x1100	115	500x950	500x60	0 → 38	1	1

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos



ITA Il tavolo di lavoro a rulli modello MACTAB è particolarmente indicato per i piccoli e medi laboratori per la produzione di: Strudel, Triangolo, Raviolo, Fagottino, Croissant e prodotti di pasta frolla. Lunghezza tavolo standard 2,6 metri, larghezza utile pasta 580 mm. Dimensioni degli stampi a richiesta del cliente.

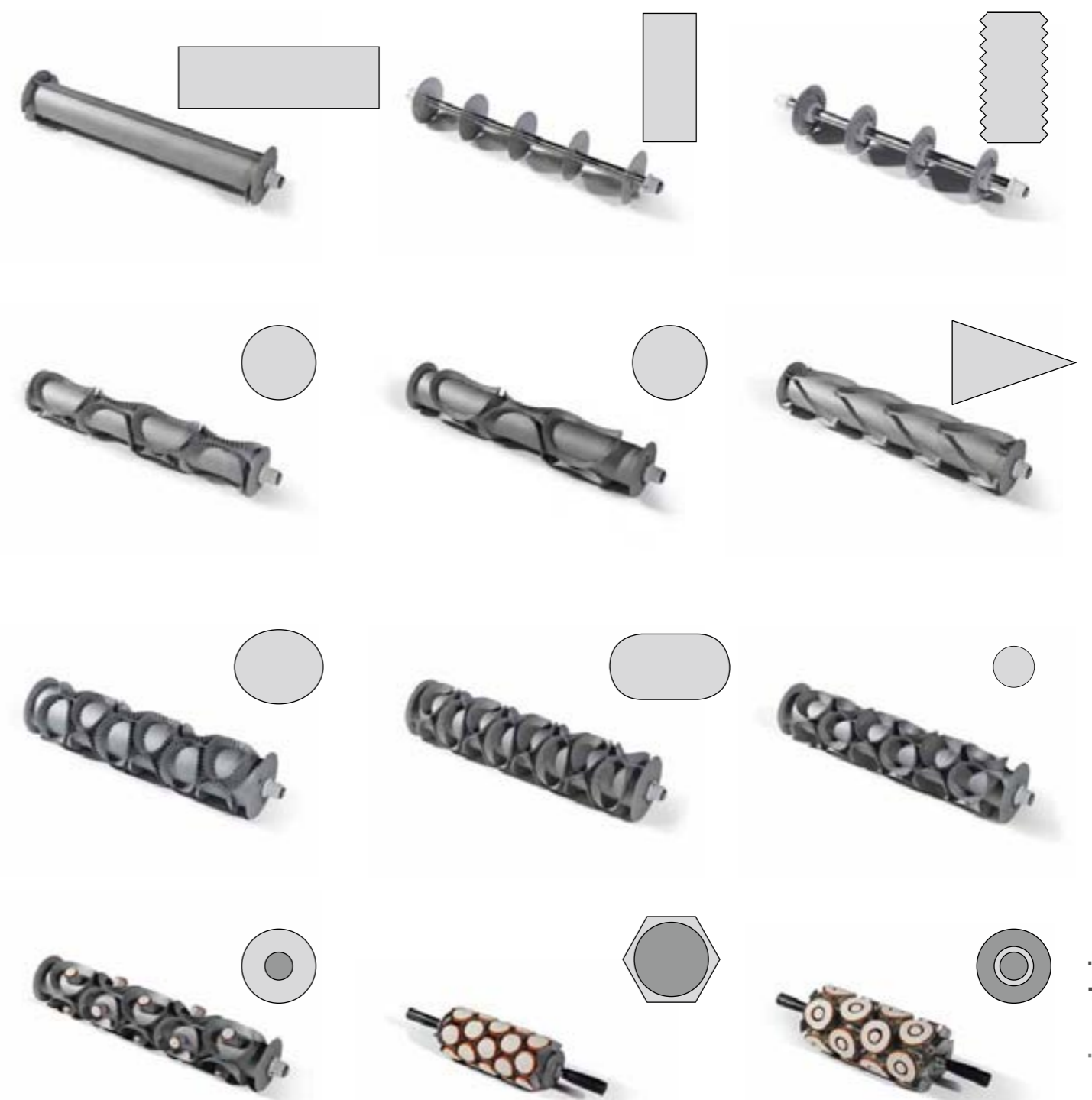
ENG the working table model MACTAB is suitable for small and medium work-rooms for the production of: Diamond, Croissant, Bearclows, Strudel, Sausage Roll and other products. Standard length of table 2,6 meters, operating space width 580 mm. Sizes of moulds at the customer's request.

FRA Le table de travail modèle MACTAB est particularmen conseillé pour les petits et moyennes entreprises, pour la production de: Chausson, Pain au Chocolat, Croissant, Friand et autre products. Longueurs standard est 2,6 metres, larger utile de pâte 580 mm. Dimenions des cylindres à la demande.

ESP El banco de trabajo modelo MACTAB es particularmente indicado para obradones pequenos o medios para la production de: Empanadas, Croissant, Tarta de Manzana, Hojaldrina, Pasta Cortada y otros produco. La longitud standard es 2,60 metro mentre el ancho util lamina pasta es 580 mm. Medidas de los moldes a peticion de el cliente.



Rulli Cutting roller Rouleau Rodillos



MACTAB	2120x850x890	150	0,09	2000x580
---------------	--------------	-----	------	----------

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda symboles



MDE/BIG

ITA Dosatrice a iniezione per il riempimento di prodotti come cannoli, croissants, bignè, krapfen etc. a base di creme, confetture, salsa e simili in genere. Struttura in acciaio inox, tramoggia ad imbuto con capacità di 15 Lt. Il modelli MDE/CIOC e MDSE/CIOC si utilizzano per dosare anche nutella e cioccolato. A richiesta si può ordinare la tramoggia riscaldata.

ENG Dosing and injecting machine for constant filling of cream, jam, sauce ect.. in handcraft products such as cannoli, croissant, cream, puffs, krapfen and so on. Stainless steel structure with funnel loading hopper of 15 litres. The models MDE/CIOC and MDSE/CIOC can be also used to fill nutella and chocolate. On request machine can be equipped with heated hopper.

FRA Dosatrice à injection pour le remplissage de produits comme cannoli, croissants, choux à la creme, krapfen etc. à base de crèmes, confiture, sauses et semblables en général. Structure en acier inox, tramoggia à entonnoir avec des capacités de 15 Lt. Les modèles MDE/CIOC et MDSE/CIOC peuvent être également employés pour remplir nutella et chocolate. Sur demande la machine peut être équipée du distributeur heated.

ESP Dosificadora por inyección para rellenar productos como por ejemplo rollitos, croissants, pasteles, krapfen, ect. a base de cremas, mermeladas, salsas y productos similares. Estructura de acero inoxidable, tolva con forma de embudo con capacidad de 15 Lt. Los modelos MDE/CIOC y MDSE/CIOC se pueden también utilizar para llenar nutella y chocolate. A petición la máquina se puede equipar con un sistema de calefacción de la tolva.



MDSE-MDSEBIG-MDSECIOC



MDE	520x320x780	0,36	37	5 → 40
MDSE	520x320x780	0,36	41	5 → 40
MDE/BIG	620x380x900	0,76	62	5 → 170
MDSE/BIG	620x380x900	0,76	66	5 → 170
MDE/CIOC	620x380x900	0,76	58	5 → 40
MDSE/CIOC	620x380x900	0,76	62	5 → 40

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda symboles



3 beccucci di serie
3 nozzles standard
3 injecteurs en série
3 boquillas de serie



capacità tramoggia
hopper capacity
capacité de la trémie
capacidad de la tolva

15 Lt

ITA Dosatrice elettronica ad ingranaggi adatta a soddisfare qualsiasi esigenza di ogni laboratorio di pasticceria. Design innovativo, compatta, con struttura in acciaio inox. E' 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. È al top del settore con un sostanzioso risparmio di tempo e denaro e viene realizzata in due modelli: DOSIBEST E DOSIBEST ECO.

ENG 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. It represents one of the best products in its field and allows considerable savings in terms of time and money. Two models are available: DOSIBEST E DOSIBEST ECO.

FRA Dosatrice électronique de dosage adapté à chaque besoin de chaque pâtisserie. Un design innovant, une structure compacte en acier inoxydable. Elle est appropriée pour le remplissage, la farce ou particuliers crèmes, confitures, crèmes et sauces au chocolat. Equipé d'un clavier très facile à programmer, mettre en place trois types de fonction - manuels, automatiques, séquentielle - jusqu'à dix programmes peuvent être stockés. Elle est à la tête de l'industrie avec des économies substantielles de temps et d'argent et est réalisé en deux modèles: DOSIBEST et DOSIBEST ECO.

ESP Dosificadora electrónica con engranajes adecuada para satisfacer todas las necesidades de cada pastelería. Diseño innovador, estructura compacta en acero inoxidable. Es indicada para el relleno de cremas, mermeladas, cremas y salsas de chocolate. Equipado con un teclado muy fácil de programar, configurada con tres tipos de funciones - manual, automático y secuencial - hasta diez programas pueden ser almacenados. Está en la cima de la industria, con un ahorro sustancial de tiempo y dinero y se hace en dos modelos: DOSIBEST y DOSIBEST ECO.



DOSIBEST



DOSIBEST	470x330x720	0,37	23
DOSIBEST ECO	470x330x720	0,37	23

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda symboles

ITA Macchine create per avvolgere i croissants. Lavorano bene qualsiasi tipo di impasto, senza maltrattarlo. Il modello da banco FCB lavora spessori variabili da 3-5 mm. Si carica e si scarica anteriormente quindi una sola persona può produrre 800-1000 pezzi/ora. Il modello su carrello FCC 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.

ENG These machines has 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.

FRA Machines créées pour enrouler les croissants avec toute sorte de pâte sans l'abîmer. FCB type à banc: enroule la pâte avec épaisseur de 3 à 5 mm. Chargement et déchargement de devant, c'est-à-dire qu'un seul opérateur peut produire 800 pièces/heure. Complètement en acier inox. FCC type sur chariot: par un particulier système d'enroulement et au réglage du cylindre inoxydable, la machine enroule la pâte avec épaisseur de 2 à 7 mm ainsi que les mini-croissant. Chargement de devant et les croissants enroulés sortent à l'arrière et rassemblés sur un plat à rôti. Production env. 800 pièces/heure. Complètement en acier inox. Cette machine est idéale pour accouplement avec la machine coupe-triangles pour la pâte feuilletée.

ESP Estas máquinas se han diseñado para rodar cualquier clase de croissants sin arruinar de la pasta. El modelo FCB puede manejar la masa a partir de 3 asta 5 milímetros de espesor. Se carga y descarga en la parte delantera, así una persona puede producir asta 800 pedazos/hora. El modelo FCC con la carretilla tiene un sistema especial del balanceo y la posibilidad para regular el cilindro en acero inoxidable así se puede manejar la masa entre 2 y 7 milímetros de espesor y se puede producir tambien los mini-croissants. El cargamento es anterior mientras los croissants salen de la parte posterior con una produccion horaria de 800/1.000 pedazos. Las maquinas son totalmente en acero inoxidable.



FCB
Formatrice da banco
Croissant machine da banco
Machine a croissant da banco
Formadora por croissant da banco



FCC
Formatrice con carrello
Croissant machine con carrello
Machine a croissant con carrello
Formadora por croissant con carrello

	H mm	B mm	P kW	kg	mm
FCB	460x310x260	0,17	23	3 → 5	
FCC	760x400x1000	0,17	43	2 → 7	

vedi legenda simboli - see symbols legend
voir la legende symboles - ver la leyenda symboles



FRY1813EL



FRY1800GAS

ITA Friggitrici elettriche o a gas con 1 o 2 cestelli. Usate per cucinare prodotti di pasticceria o cibi in genere. Tutte in acciaio inox AISI 304 e dotate di ampia zona fredda, sono la soluzione più adeguata per ottenere frittiture veramente perfette.

ENG Table top fryer electric or gas with 1 or 2 tanks. Especially used to cook pastry and products. Made in stainless steel AISI 304 and equipped with "cold area " these appliances are the right ingredient for truly perfect fried food.

FRA Friteuses électrique à gas 1 ou 2 cuves. Projetées pour la cuisson de pâtisserie ou denrées de grand surface. Elles sont toutes construites en acier inoxydable AISI 304 et dotés d'un ample zone froide. Ces friteuses sont la solution la plus adapté pour obtenir des fritures vraiment parfaits.

ESP Freidoras electricas o a gas con 1 o 2 cubas. Empleados para cocinar pastels o alimentos de considerable superficie. Construidos en acero inoxidable AISI 304 y dotados de amplia zona fría, estos aparatos son la mejor solución para obtener frituras realmente perfectas.



	H mm	B mm	P mm	Lt	kW	CAL
FRY1813EL	700x580x250	630x365x70	21	6,8	-	
FRY1814EL	700x580x250	630x365x70	21	9	-	
FRY2713EL	1050x580x250	930x365x70	35	10	-	
FRY1800GAS	700x580x255	576x320x70	20	-	10320	
FRYMF3000	800x700x850	630x365x70	44	17,5	-	

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda symboles

ITA Vasca ad intercapedine ed utensile miscelatore in acciaio inox. Tra le due vasche c'è l'olio termico per garantire che la crema non si bruci o si attacchi alla superficie interna di cottura (funzionamento a bagnomaria). La cottura avviene in modo rapido e omogeneo per mezzo di un grosso bruciatore (fornito di ugello universale per ogni tipo di gas) e il controllo della temperatura con un termometro; oppure a mezzo di resistenze elettriche corazzate (in acciaio inox) di potenza variabile, regolata da un tele-termostato. Un rilevatore acustico (temporizzatore a suoneria) segnala all'operatore l'avvenuta cottura del prodotto, la sua estrazione è facilitata dal leveraggio che consente la rotazione della vasca. E' provvista inoltre di griglia protettiva anti-infortunistica. La macchina cuocicrema è stata studiata per la preparazione di qualsiasi crema a caldo, zabaglioni, stemperare il cioccolato, preparare i corpo gelati, nonché svariati impasti gastronomici (risotti, polenta, becciamelle, ecc.). Per le sue caratteristiche funzionali si è rivelata strumento indispensabile alle moderne pasticcerie, gelaterie, grandi cucine. Su richiesta disponiamo di macchina tutta in acciaio inox.

ENG Stainless steel bowl with jacket and mixing tool. The jacket between the tanks is filled with thermal oil to ensure that the cream does not burn or stick to the inside surface of the cooker (cooking by bain-marie). Cooking is fast and homogeneous thanks to a large burner (supplied with a universal nozzle for all types of gas), while temperature is controlled by a thermometer. Otherwise cooking may be carried out by armoured electric resistances (made in stainless steel) with variable power which is regulated by a telethermostat. An acoustic alarm (timer with buzzer) warns the operator when the cooking time is over. The cream can be removed easily thanks to a special lever with which the tank can be turned over. There is also a protection grid to prevent accidents. Our cream cooker has been designed for the preparation of all kinds of hot creams, egg-flips, melted chocolate, for blending ice-cream as well as for various mixes for food products ("risotto" "polenta", béchamel, etc.). Thanks to its functional features it has proved to be an indispensable instrument in modern confectioners' workshops, ice-cream workshop and large kitchens. On request machine all made in stainless steel.

FRA Cuve à double paroi et outil mélangeur acier inox. L'huile thermique se trouve entre les deux cuves pour que la crème ne brûle pas ou ne s'attache pas à la surface interne de la cuisson (fonctionnement en bain-marie). La cuisson s'effectue de façon rapide et homogène à l'aide d'un gros brûleur (muni d'un gicleur universel pour chaque type de gaz) et contrôle de la température par un thermomètre; ou bien à l'aide de résistances électriques protégées (en acier inox) de puissance variable, réglée par un télé-thermostat. Un relevé sonore (minuteur à sonnerie) avertit l'opérateur quand la cuisson du produit est achevée. Son extraction est facilitée par le système à leviers qui permet la rotation de la cuve. Il est en outre muni d'une grille protectrice contre tout accident. Notre machine cuiseur à crème a été étudiée pour la préparation d'une quelconque crème à chaud, sabayons, détremper le chocolat, préparer les glaces ainsi que diverses pâtes gastronomiques ("risotto", "polenta", béchamel etc.). Grâce à ses caractéristiques fonctionnelles, c'est l'instrument indispensable aux pâtisseries, glaciers et grandes cuisines modernes. Sur demande machine en acier inoxydable.

ESP Cubeta de doble pared e instrumento agitador en acero inoxidable. Entre las dos cubetas se encuentra aceite térmico para asegurar que la crema no se queme o se pegue a la superficie interior de cocción (método de baño de María). La cocción se realiza de manera rápida y homogénea a través de un quemador grande (dotado de tobera universal para cualquier tipo de gas) y el control de la temperatura con un termómetro; o sino a través de resistencias eléctricas acorazadas (en acero inoxidable) de potencia variable, ajustadas por un tele-termostato. Un indicador acústico (temporizador de timbre) avisa al operador cuando el producto está listo. Su extracción es facilitada por el sistema de palancas que permite la rotación de la cubeta, que además está dotada de una reja de protección contra los infortunios. Nuestra máquina cuececrema ha sido estudiada para la preparación de cualquier crema en caliente, para batir yemas con azúcar, para diluir el chocolate, para preparar helados, y para cualquier tipo de amasadura gastronómica (polenta, bechamel, etc.). Gracias a sus características de funcionalidad, se ha vuelto un instrumento indispensable para los modernos talleres de confitería, heladería y para las grandes cocinas. Su requesta maquina toda hecha en acero inoxidable.



MC INOX



MC602E



	H mm	B mm	P mm	kg	kW	P kW	Lt	Lt
MC30/2E	700	740	1360	130	4,2	0,45	30	24
MC50/2E	760	740	1360	140	6,45	0,45	50	38
MC60/2E	760	740	1360	145	6,45	0,45	60	45
MC80/2E	950	1320	1850	320	13,1	1,1	80	60
MC100/2E	1050	1320	1850	340	13,1	1,1	100	75
MC120/2E	1050	1320	1850	360	16,1	1,1	120	90
MC150/2E	1100	1420	2030	430	20,2	2,2	150	110
MC200/2E	1100	1420	2030	470	20,2	2,2	200	150
MC250/2E	1350	1750	2280	800	27,6	3,6	250	190
MC300/2E	1350	1750	2280	800	33,6	3,6	300	230

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos

ITA Macchina per la produzione di zucchero a velo utilizzata nei laboratori di pasticceria e nelle industrie dolciarie. Costruita interamente in acciaio inox.

ENG Machine for producing icing sugar used by confectioners and sweet manufacturers. Made of completely in stainless steel.

FRA Machine pour la production de sucre glace utilisée dans les laboratoires de pâtisserie et chez les industries de la confiserie. Construit entièrement en acier inoxydable.

ESP Máquina para la producción de azúcar en polvo utilizada en los laboratorios de repostería y en las industrias de la confitería. Construida totalmente en acero inoxidable.



Filtro - Filter - Filtre - Filtro



MCZ100



MCZ65



MCZ35



	H mm	B mm	P mm	kg	kg/1h	P kW	Ø mm
MCZ35	1020x470x1150	80	35	0,75	0,5/0,8		
MCZ65	1020x470x1150	80	65	1,1	0,5/0,8		
MCZ100	1150x620x1500	130	100	1,5	0,5/0,8		

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda symboles

ITA La macchina ideale per la raffinazione di qualsiasi prodotto da pasticceria che necessiti di una lavorazione di questo tipo, ideata per garantire praticità e durata nel tempo. Semplicissima nell'uso e nella manutenzione ordinaria, nella pulizia delle lame raschianti per merito del praticissimo sistema di fissaggio, robusta grazie ai materiali impiegati ossia lamiera rinforzata d'acciaio per il basamento e l'utilizzo della ghisa per le spalle. Ingranaggia naturalmente a bagno d'olio per garantire affidabilità completa come da tradizione Mac.Pan.

ENG The ideal machine when pastry refining is required, designed as a convenient and long-lasting equipment. It is very easy to use and routine maintenance is only required. Very easy cleaning of the scraping blades through the convenient fitting system. It is rugged, thanks to the materials used, i.e. steel reinforced plate for the support and cast iron shoulders. Obviously, only oil bath for the gearing, to guarantee full reliability, as is the tradition with Mac.Pan.

FRA Appareil indispensable pour les pâtisseries; construction exceptionnellement robuste, utilisation très simple. Les cylindres en porphyre de grande dureté sont rectifiés et leur ouverture est réglable par l'intermédiaire d'un volant latéral. Pour obtenir un bon et rapide raffinage un des cylindres est oscillant. Les cylindres montés sur roulements à billes et les engrenages à bain d'huile garantissent un fonctionnement silencieux et une grande durée de la machine. Les flancs portants de la machine sont en fonte soigneusement travaillée et sont fixés sur un basement en acier très robuste. Sur la machine est monté un dispositif contre les accidents. Les commandes électriques sont à poussoirs et avec un dispositif de sécurité selon loi.

ESP La máquina ideal para la refinación de cualquier producto de pastelería que necesite de una elaboración de este tipo. Ideada para garantizar aplicabilidad y durabilidad en el tiempo. Muy simple en el su uso y en la manutención ordinaria, en la limpieza de las lamas rascadoras por merito del práctico del sistema de fijación, robusto gracias a los materiales usados o sea chapa reforzada de acero por el basamento y utilización de la fundición para las espaldas. Engranajería naturalmente a baño de aceite para garantizar seguridad completa como es costumbre de tradición Mac.Pan.



	RF2C12	RF2C15
rulli in granito con diametro roller in granite with diameter cylindres en porphyre avec diameter rodillos en marmo con diametro	120 mm	150 mm



	H mm	B mm	P mm	kg	L, Ø mm	P kW
RF2C12	560x640x1050	200	260_120	1,1		
RF2C15	560x640x1050	200	290_150	1,5		

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda symboles



MAC2



MAC2	25x53x25	23	3	0,37	1
-------------	----------	----	---	------	---

vedi legenda simboli - see symbols legend
voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos



MAC96



MAC80



MAC3	60x40x55	60	7_9	0,56	2
MAC3T	74x51x62	88	14	1,1	5
MAC80	50x70x127	130	15_17	1,1	5
MAC96	50x72x135	140	25_30	1,5	8
MAC120	66x83x145	240	50	0,75_1,9	6

vedi legenda simboli - see symbols legend
voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos



RAV AUT



RAV MAN

RAVIOLI Forme - Type - Moule - Typ

- ▲ 70x70 mm
- ø 35 mm - ø 60 mm
- 35x35 mm
- 70x60 mm
- ◐ 70x50 mm



RAV MAN	40x26x66	34	-	-
RAV AUT	44x45x66	44	3000_9000	0,18

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos



MAC7



MAC3





ATTENZIONE! Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche, miglioramenti al design, di modificare le caratteristiche tecniche, il design a un set completo di prodotti, senza alcun preavviso all'acquirente, purché i requisiti di funzionalità e qualità del prodotto non vengano compromessi.

ATTENTION! The producer reserves the right to make changes, improvements to a design, to change technical characteristics, design and a product complete set without any prior notice of the buyer, this functional and quality indicators of a product don't worsen.

ATTENCION! El productor se reserva al derecho de aportar modiflcas, mejoramiento al design, ala carecteristicas tecnicas, a un set completo de productos, sin algun preaviso al comprador, devido al que los requisitos de funcionalidad y calidad del producto no viene comprometido.

ATTENTION! Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications, des améliorations à la conception, de changer les spécifications, la conception et un ensemble complet de produits sans préavis, l'acheteur, moins fonctionnel et indicateurs de la qualité d'un produit ne s'aggravent pas.

A large, semi-transparent watermark of the 'mac.pan' logo is centered over the image of the breads. The watermark is in a light grey color and matches the style of the main logo in the top right corner.

mac.pan

panificiobakeryboulangeriepanaderia

pasticceriapastrypatisseriepasteleria

pasta frescafresh pastapâtes fraîchespasta fresca

forniovensfourhornos

ITA I forni ROTOR modelli PHANTON e ROTANT sono la realizzazione ottimale di esperienze maturate nel tempo dalla Mac.Pan, unite a soluzioni tecniche d'avanguardia. Possono funzionare con combustibile liquido o gassoso ed a richiesta, si possono avere a riscaldamento elettrico attraverso resistenze corazzate. Costruiti con materiali di prima scelta che garantiscono una particolare robustezza ed una elevata elasticità termica, i nostri forni ROTOR possono cuocere in teglie da 40x60 fino a 80x120 (vedi tabella con dati). Lo scambiatore di calore, eseguito con acciai speciali refrattari, resistenti alle alte temperature, è concepito per avere un elevato rendimento di utilizzo ottenendo così la massima resa con il minimo consumo. Tutte le apparecchiature che determinano la circolazione dell'aria e il movimento del carrello, sono poste sulla parte superiore del forno per essere facilmente accessibili in caso di manutenzione e pulizia. I due vaporizzatori, nota particolare dei nostri forni ROTOR, sono ad ampia superficie e vengono comandati da un sistema automatico di erogazione, regolabile da 0 da 60 secondi tramite un timer sul pannello generale esterno. Sia la facciata esterna del PHANTON che del ROTANT, come pure le pareti interne della camera di cottura, sono interamente in acciaio inox AISI 304. Il pannello comandi, il quadro elettrico e tutto l'impianto sono eseguiti in conformità alle norme CE utilizzando componenti di alta qualità e di primarie ditte costruttrici. Le pareti perimetrali sono in lamiera zincata preverniciata (a richiesta in acciaio inox) di facile smontaggio con una coibentazione in lana di roccia isolante di grosso spessore.

Uniformità di cottura assicurata da una omogenea distribuzione del flusso d'aria calda. Massimo rendimento ed economicità di esercizio, funzionalità e durata assicurata dalla qualità dei materiali impiegati, dalla progettazione costruttiva.

ENG The PHANTON and ROTANT models from ROTOR ovens are the optimum result of long experience developed by Mac.Pan together with state-of-the-art technical solutions. They can be powered by liquid or gas fuel and they can also be heated by means of armoured electrical elements on request. Our ROTOR ovens are manufactured with first-rate materials which guarantee particular sturdiness and high thermal elasticity, and they can hold baking trays from 40x60 to 80x120 (see table with data). The heat exchanger, manufactured with special refractory heat-resistant steel, has been created to obtain high operating performance and therefore maximum efficiency with minimum consumption. All the equipment which provides air circulation and carriage movement is located in the upper part of the oven, so that it is easily accessible for maintenance and cleaning. The TWO steamers, which are a special feature of our ROTOR ovens, have a large surface and are controlled by an automatic delivery system which can be set from 0 to 60 seconds by means of a timer on the main external panel. Both the external surfaces of the PHANTON and ROTANT ovens, as well as the internal walls of the baking chamber, are entirely made of AISI 304 stainless steel. The control panel, the electric board and the whole installation are manufactured using high-quality components from leading manufacturing companies, in conformity with EEC standards. The perimeter walls made of prevarnished galvanised sheet (stainless steel on request) can be easily disassembled and are insulated with thick rock wool.

Baking uniformity guaranteed by the homogeneous distribution of hot air. Maximum efficiency and economy in use, and long-lasting span of effective working life are assured by the quality of the materials employed and the perfection of the constructive design.

FRA Les four ROTOR modèles PHANTON et ROTANT sont la réalisation optimale des expériences pluriannuelles acquises par Mac.Pan, unies à des solutions techniques à l'avant-garde. Ils peuvent fonctionner avec des combustibles liquides ou gazeux et, en option, ils peuvent être dotés de chauffage électrique à travers des résistances blindées. Nos fours ROTOR sont construits avec des matières de premier choix, qui assurent une robustesse exceptionnelle et une grande élasticité thermique. Ils peuvent cuire dans des plaques de 40x60 à 80x120 (voir tableau des données). L'échangeur de chaleur, réalisé avec des aciers spéciaux réfractaires, résistant aux hautes températures, est conçu pour offrir un rendement d'utilisation élevé, ce qui permet d'obtenir des performances maximales avec une très faible consommation. Tous les appareillages qui déterminent la circulation de l'air et le mouvement du chariot sont situés dans la partie haute du four, afin d'être facilement accessibles pour l'entretien et le nettoyage. Les DEUX vaporisateurs, qui constituent une caractéristique de nos fours ROTOR, ont une grande surface et sont commandés par un système automatique de distribution, réglage de 0 à 60 secondes au moyen d'un temporisateur situé sur le tableau général extérieur. Tant la face extérieure du PHANTON que celle du ROTANT, ainsi que les parois intérieures de la chambre de cuisson, sont entièrement réalisées en acier inox AISI 304. Le tableau des commandes, le tableau électrique et toute l'installation sont réalisés conformément aux normes CE en utilisant des composants de haute qualité fabriqués par d'importantes maisons constructrices. Les parois externes sont en tôle zinguée (en option en acier inox), faciles à démonter avec un calorifugeage en laine de roche isolante de grande épaisseur.

Cuisson uniforme grâce à la distribution homogène du flux d'air chaud, rendement maximum et économie d'exploitation, fonctionnement parfait et solidité garantie par la qualité des matériaux employés et par la conception de la construction.

ESP Los hornos ROTOR modelos PHANTON y ROTANT son la realización óptima, de experiencias maduradas por Mac.Pan con el transcurso del tiempo, unidas a las técnicas de vanguardia. Pueden funcionar con combustible líquido o gaseoso y, a pedido, el calentamiento puede ser eléctrico, mediante resistencias blindadas. Costruidos con materiales de primera calidad, que garantizan una particular robustez y elevada elasticidad térmica, nuestros hornos ROTOR pueden cocer en bandejas de 40x60 hasta 80x120 (véase tabla de datos). El intercambiador de calor, de aceros especiales refractarios, resistentes a altas temperaturas, ha sido proyectado para lograr un rendimiento de servicio elevado, para obtener el mayor rendimiento con el menor consumo. Todos los equipos que determinan la circulación del aire y el movimiento del carro están colocados en la parte superior del horno, para facilitar el acceso para el mantenimiento y la limpieza. Los dos vaporizadores, característica especial de nuestros hornos ROTOR, tienen una superficie amplia y se accionan mediante un temporizador situado en el cuadro general exterior. Tanto la parte exterior de PHANTON como de ROTANT, al igual que las paredes interiores de la cámara de cocción, son completamente de acero inoxidable AISI 304. El cuadro de mandos, el cuadro eléctrico y todas las instalaciones son ejecutadas en conformidad con las normas CE, utilizando componentes de alta calidad y de grandes marcas. Las paredes perimétricas son de chapa galvanizada prepintada (a pedido de acero inoxidable) fácil de desmontar, con aislamiento de lana pétreo, aislante de espesor grueso.

Uniformidad de cocción, asegurada por una distribución homogénea del flujo de aire caliente. Máxima producción y economía de trabajo; funcionalidad y duración asegurada por la calidad de los materiales empleados y por el proyecto de construcción.



PHANTON



ROTANT



Pannello comando
Commando panel
Panneau de commande
Cuadro de comando



	mm	kg	P kW	P kW/H	pcs/1h	mm	m ²	n°
MINI PHANTON EL. 1	1180x1650x2200	1050	25	-	76	40x60	4,3	18
MINI PHANTON EL. 2	1300x1750x2200	1150	30	-	83	45x65	5,3	18
MINI PHANTON EL. 3	1300x1750x2200	1150	30	-	83	50x70	6,3	18
PHANTON EL. 4	1450x1950x2200	1550	49	-	123	60x80	8,6	18
PHANTON EL. 6	1700x2300x2200	1850	56	-	165	80x80	11,5	18
PHANTON EL. 8	1700x2300x2200	1950	62	-	190	80x100	14,5	18
PHANTON EL. 10	1900x2450x2200	2100	73	-	225	80x120	17,3	18
MINI PHANTON 1	1180x1650x2200	1050	1,5	4,2	76	40x60	4,3	18
MINI PHANTON 2	1300x1750x2200	1150	1,5	4,4	83	45x65	5,3	18
MINI PHANTON 3	1300x1750x2200	1150	1,5	4,4	83	50x70	6,3	18
PHANTON 4	1450x1950x2200	1550	2	5,6	123	60x80	8,6	18
PHANTON 6	1700x2300x2200	1850	3	7,4	165	80x80	11,5	18
PHANTON 8	1700x2300x2200	1950	3	8,0	190	80x100	14,5	18
PHANTON 10	1900x2450x2200	2100	3,5	9,3	225	80x120	17,3	18
MINI ROTANT 1	1530x1300x2200	1150	1,5	4,2	76	40x60	4,3	18
MINI ROTANT 2	1630x1300x2200	1250	1,5	4,4	83	45x65	5,3	18
MINI ROTANT 3	1630x1300x2200	1250	1,5	4,4	83	50x70	6,3	18
ROTANT 4	1950x1590x2200	1630	2	5,6	123	60x80	8,6	18
ROTANT 6	2360x1760x2200	1950	3	7,4	165	80x80	11,5	18
ROTANT 8	2430x1760x2200	2100	3	8,0	190	80x100	14,5	18
ROTANT 10	2600x1950x2200	2300	3,5	9,3	225	80x120	17,3	18

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda symboles

ITA Il forno Rotor Baby, adatto alle piccole e medie pasticcerie e panifici, è dotato di cella di lievitazione sottostante riscaldata e umidificata. Il Rotor Baby garantisce una perfetta uniformità di cottura per qualsiasi tipo di prodotto, dalla prima all'ultima teglia. Per il riscaldamento si possono usare combustibili liquidi o gassosi ed inoltre a richiesta può funzionare elettrico. Lo scambiatore di calore, costruito con acciai speciali refrattari resistenti ad alte temperature è concepito per avere un elevato rendimento termico ottenendo così la massima resa con il minimo impiego di energia. Tutte le apparecchiature che determinano la circolazione dell'aria ed il movimento del carrello, sono poste sulla parte superiore del forno che è facilmente accessibile. Tutte le operazioni di manutenzione risultano perciò notevolmente semplificate. I vaporizzatori sono ad alto rendimento, vengono comandati da un dispositivo automatico e sono ad erogazione regolabile da 0 a 60 sec. Sia la facciata esterna che le pareti interne della camera di cottura sono interamente in acciaio inox Aisi 304 mentre le pareti esterne sono in acciaio zincato o verniciato al forno (richiesta sono fornite in acciaio inox). I quadri comando e gli impianti elettrici sono eseguiti in conformità alle norme CE e vengono impiegati esclusivamente componenti di alta qualità e di marche reperibili sia in Italia che all'Estero.

ENG The Rotor Baby oven, suitable for small and medium size pastry-shops and bakeries, is equipped with a heated and humidified proofer. For heating, liquid and gaseous fuels can be used and on request the unit can work by means of electric resistances. The heat exchanger, made of special refractory steels resistant to high temperatures, is designed to give high thermic efficiency, obtaining the best results with the minimum use of energy. All the equipment concerned with the circulation of air and the rotation of the racks is placed on the upper part of the oven, easy to reach. All maintenance operations turns out to be very simplified. The steam generators give high efficiency, are controlled by an automatic device and can be set from 0 to 60 sec. Both the outside front of the oven and the internal walls of the baking chamber are of stainless steel AISI 304, while the other external walls are of zincated and furnace painted iron. On request can be supplied of stainless steel. The control boards and electric plants are mounted according to laws and with high quality components and of firms available both in Italy and abroad.

FRA Le four Baby, pour petites et moyennes pâtisseries et boulangeries, est doté de chambre de fermentation située à la base, chauffée et humidifiée. Le four Baby assure une cuisson uniforme pour tous les types de produit, du première au dernière plat. Le chauffage peut être fait soit avec des combustibles liquides que à gas ou bien, à demande, avec des résistances électriques. Le dispositif pour interchanger le chaleur, fabriqué avec des aciers speciaux refractaires pour hautes temperatures, a été étudié pour assurer une haute rente thermique obtenant la majeure utilité avec la mineure consommation d'énergie. Tous les appareils qui servent pour la circulation de l'aire et du mouvement du charriot sont dans la partie superieure du four, de très facil accès. Pour cette raison toutes les opérations de entretien sont simplifiées. Les erogateurs de vapeur sont très efficaces et travaillent en automatique dès 0 à 60 seconds. La façade du four et les parois interieures de la chambre de cuisson sont totalement d'acier inox AISI 304, tandis que les autres parois externes sont de fer zinqué et vernissées au four. A commande ou fourni les parois en acier inox. Les tableaux des commandes et les installations électriques sont conformes aux dispositions CE et se composent exclusivement de produits d'haute qualité et se trouvent en Italie et dans tous les Pais à l'Exterieur.

ESP El horno Baby, para pequeñas y medianas pastelerías y panaderías, está equipado con cámara de leudo puesta abajo, calentada e humidificada. El horno Baby garantiza una coccion uniforme por cualquier tipo de producto, de la primera a la ultima lata. Por la calefaccion pueden emplear sea combustibles liquidos que de gas, y, a pedido, puede ser entregado con calefaccion eléctrica. El intercambiador de calor, construido con aceros especiales refractarios resistentes por altas temperaturas, ha sido realizado para obtener una elevada renta termica y recibir así la maxima utilidad con el menor empleo de enegia. Todos los aparatos que sirven a la circulacion del aire y al movimiento del carrito son colocados en la parte superior del horno, de facil acceso. Por esta razon todas las operaciones de manutencion resultan simplificadas. Los vaporizadores son muy fuertes, operan con un dispositivo automatico y la erogacion es arreglable desde 0 hasta 60 segundos. Sea la pared de frente que las paredes internas de la camara de coccion son totalmente de acero inox AISI 304, mientras las demás externas son de hierro zicado y barnizadas al horno. A pedido se entregan de acero inox. Los cuadros de mando y las instalaciones eléctricas son conformes a las normas CE y son compuestos exclusivamente con productos de alta calidad y de marcas disponibles sea en Italia que al Exterior.



BABY ROTOR



BABY ROTOR 40x60	980x1430x2100	420	1	18	40x60	8/9/10
BABY ROTOR 45x65	980x1430x2100	420	1	18	45x65	8/9/10
BABY ROTOR EL. 40x60	980x1430x2100	420	15	-	40x60	8/9/10
BABY ROTOR EL. 45x65	980x1430x2100	420	15	-	45x65	8/9/10

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos

ITA Dal risultato di ricerche tecnologiche e di una esperienza concreta sul campo, il forno elettrico Power System si distingue per le sue numerose funzioni consegnate di serie: produzione di vapore per ciascuna camera a comandi indipendenti, aspirazione del vapore su tutta la superficie di cottura, programmatore orario di messa in servizio, infornamento bilanciato, apertura totale delle portine, strumenti di comando e controllo posizionati a sinistra o destra a scelta, doppia illuminazione delle camere, e per finire il controllo di consumo elettrico con l'ausilio del Power System. Costruito a camere termicamente indipendenti si presenta assai omogeneo nella cottura grazie all'ausilio di resistenze corazzate di altissima qualità in Incoloy. L'impiego di parzializzatori elettronici permettono una distribuzione energetica equilibrata per ciascuna camera di cottura. La praticità all'uso, facile ed accessibile nella manutenzione, fanno di questo forno un fiore all'occhiello della nostra produzione. Un forno pratico ed intelligente, che sa farsi apprezzare per le sue spiccate doti di risparmio e versatilità nell'impiego.

ENG The Mac.Pan electric oven "Power System" derives from the technological researches and concrete experiences in the bakeries and it is noted for the numerous standard functions: vapour production independent for each chamber, vapour sucking on the whole baking surface, start hour programmer, balanced feeding; complete opening of the small doors; control devices placed on the right or the left side on choice; double lighting of the chambers; control of the electric consumption by means of the power system. Thanks to the thermic independent chambers and the armoured resistances of high quality Incoloy, this oven guarantees an homogeneous baking. The use of electronic energy savers allows an balanced energy distribution for each baking chamber. The simple use and maintenance give to this oven a higher quality.

FRA Le four électrique "Power System" de Mac.Pan utilise les études technologiques et pratiques faites directement dans les boulangeries et est notable pour avoir, de série, plusieurs fonctions comme: production de vapeur dans chaque chambre à commandes indépendantes; aspiration du vapeur sur toute la surface de cuisson; programmation horaire de mise en service; enfournement à balance; ouverture totale des petites portes; appareils de commande et contrôle placés à gauche ou bien à droite des chambres et encoré le contrôle du consommation électrique avec l'aide du Power System. Fabriqué avec chambres thermiquement indépendents, donne une cuisson homogène grâce à l'emploi de résistances cuirassées de très haute qualité en Incoloy. L'emploi de parzializzateurs électroniques permet une distribution d'énergie équilibrée pour chaque chambre de cuisson. La facilité d'utilisation et d'entretien et la flexibilité d'employ donnent à ce four un prestige supérieur.

ESP El horno eléctrico "Power System" de Mac.Pan disfruta los estudios tecnológicos y prácticos hechos directamente en las panaderías y se nota por haber, de serie, muchas funciones como: producción de vapor en cada cámara con mandos independientes; aspiración de los vapores sobre todo el área de cocción; programación de la hora de puesta en servicio, puesta en horno balanceado; apertura total de las puertezuelas; aparatos de mando puestos, según pedido, a derecha o bien a izquierda; doble iluminación de las cámaras y además el control del consumo de energía eléctrica por medio del "Power System". Fabricado con cámaras térmicamente independientes, dona una cocción homogénea gracias al empleo de resistencias corazadas de muy alta calidad en Incoloy. El uso de parcializadores electrónicos permite una distribución de energía equilibrada por cada cámara de cocción. La facilidad de uso y de mantenimiento así como la flexibilidad de empleo aseguran a este horno un prestigio superior.



EL



TELAINO DI INFORNAMENTO
BAKING LOADING BELT
ENFOURNEURS COMPLETS DE TOILE
TELAR DE ENHORNAMIENTO



*** PALA DI INFORNAMENTO MANUALE**
MANUAL LOADER MACHINE
PALACUISSON MANUEL
PALA DE DISPARO MANUAL



*** ASPIRATORE**
ASPIRATOR
ASPIRATEUR
ASPIRADOR



Model	Dimensions (mm)	Weight (kg)	Area (m²)	Power (kW)	Chambers (n°)	Dimensions (mm)	Chambers (n°)
EL30716	1360x2600x2150(+350)	1270	3,4	26	1	700x1600x2000	3
EL30720	1360x3000x2150(+350)	1510	4,2	30	1	700x2000x2000	3
EL31216	1850x2600x2150(+350)	1850	5,8	38	2	1200x1600x2000	3
EL31220	1850x3000x2150(+350)	1970	7,2	46	2	1200x2000x2000	3
EL31225	1850x3500x2150(+350)	2220	9	50	2	1200x2500x2000	3
EL31816	2450x2600x2150(+350)	2170	8,6	50	3	1800x1600x2000	3
EL31820	2450x3000x2150(+350)	2360	10,8	58	3	1800x2000x2000	3
EL31825	2450x3500x2150(+350)	2500	13,5	70	3	1800x2500x2000	3
EL40716	1360x2600x2150(+350)	1470	4,5	31	1	700x1600x2000	4
EL40720	1360x3000x2150(+350)	1730	5,6	36	1	700x2000x2000	4
EL41216	1850x2600x2150(+350)	2100	7,7	49	2	1200x1600x2000	4
EL41220	1850x3000x2150(+350)	2250	10	58	2	1200x2000x2000	4
EL41225	1850x3500x2150(+350)	2520	12	68	2	1200x2500x2000	4
EL41816	2450x2600x2150(+350)	2460	11,5	65	3	1800x1600x2000	4
EL41820	2450x3000x2150(+350)	2660	14,4	70	3	1800x2000x2000	4
EL41825	2450x3500x2150(+350)	2830	18	75	3	1800x2500x2000	4

* per maggiori informazioni consultare il listino prezzi - * for more information see the price list - * pour plus d'informations, voir la liste des prix - * para obtener más información, consulte la lista de precios

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la legenda symboles

ITA La nostra produzione di camere di fermentazione finale si articola su due linee che si riferiscono rispettivamente a quella dei Forni rotativi ed a quella dei forni a tubi o ciclotermici. Le camere sono costruite per contenere uno o più carrelli. Nel caso della serie costruita per i forni rotativi, come produzione di serie, abbiamo anche la camera da quattro e più carrelli. Lo schema sotto riportato chiarisce perfettamente la gamma di camere che costituiscono la nostra produzione di serie. La struttura è in alluminio 6060 anodizzato argento, mentre la pannellatura è in alluminio goffrato preverniciato; l'intercapedine contiene materiale isolante. Le camere di fermentazione sono collegate con un tubo alla rete idrica per mantenere costante il livello d'acqua nell'apposito contenitore. Gli elementi che producono il vapore sono separati da quelli che provvedono al riscaldamento della cella cosicché è possibile avere riscaldamento senza vapore oppure vapore senza riscaldamento. Un ventilatore crea nella camera un flusso d'aria, in modo da rendere il più uniforme possibile calore ed umidità. Il quadro comandi è provvisto di: - Interruttore generale - interruttore ventilatore - interruttore calore - interruttore vapore - interruttore luce interna - display e controllo termoregolatore - display e controllo umidostato. Il riscaldamento della camera è controllato da un termostato, mentre un umidostato controlla la produzione di vapore e ne regola la percentuale desiderata. A richiesta, le camere possono essere collegate al forno per ricevere calore e vapore.

ENG Our proving cabinets are manufactured in two types: one line for trolleys (racks) for Rotor Ovens with various capacities and door configurations and second one for trolleys with loading belts designed for Deck Ovens, again with various capacities and configurations. The framework structure of both types is manufactured from durable extruded silver anodised 6060 quality aluminium, the wall and roof panels are pre-painted aluminium with an expanded Polyurethane foam core thus increasing the heat retention and minimising weight. A stainless steel floor is also available on request. The steam generator automatically maintains the correct water level and is fed directly from a mains supply and can be used independently from the heating elements if high humidity is required. Both the heat and humidity are controlled by independent electronic controllers which are easy to set and give a clear reading of the conditions within the cabinet. The cabinets also benefit from an illuminated interior and fan circulation for uniform proving throughout the chamber. For ease of installation and servicing, the heat/steam generator is mounted on top of the roof on the cabinet, this also improves the available space inside the cabinet. In addition, the cabinets can also be connected to a deck as their source of heat and steam (on request).

FRA Notre production des chambres de fermentation finales se divise sur 2 lignes qu'ils se réfèrent respectivement à celle des fours rotatifs et à celle des fours à tuyaux ou ciclotermici. La chambre est construite pour contenir un ou plus chariots. Dans le cas de la série pour les fours rotatifs comme production de série, nous avons le chambre de quatre ou plus chariots. Le schéma sous reporté il clarifie la gamme des chambres que constitué parfaitement notre production de série. La structure est anodisée argent, pendant que le pannellatura est en aluminium gaufré pré-vernir; l'interstice contient matériel isolant. Chambres de fermentation sont réunis avec un tuyau normalement au réseau hydrique pour maintenir constant le niveau d'eau dans le spécial récipient. Les éléments qui produisent le vapeur sont séparés par ceux qui pourvoient au chauffage de la chambre ainsi que est possible avoir chauffage sans vapeur ou vapeur sans chauffage. Un ventilateur crée dans les chambre un flux d'air, en façon à rendre le plus uniforme possible, en tout elle milieu, chaleur est humidité. Le tableau commande est: Interrupteur général - interrupteur ventilateur - interrupteur chaleur - interrupteur vapeur - interrupteur lumière interne - display et contrôle thermoregulateur - display et contrôle umidostate. Le chauffage du chambre est contrôlé par un thermostat, pendant qu'un umidostate contrôlé la production de vapeur et il en règle le pourcentage désiré. À la demande, les chambres peut être unis au four pour recevoir chaleur et vapeur.

ESP Nuestra producción final de cámaras de fermentación se articula en dos líneas, una referida a los hornos rotativos y otra referida a los hornos de tubo o ciclotérmicos. Las cámaras son fabricadas para contener uno o más carros. En el caso de la serie construida para los hornos rotativos, como son producidos en serie, tenemos también cámaras para cuatro o mas carros. Los aparatos abajo indicados aclaran perfectamente la gama de cámaras que constituyen nuestra producción en serie. La estructura es de aluminio 6060 con plata anodizada, mientras que los paneles son en aluminio con superficie rugosa pre-pintado; el interior contiene material aislante. Nuestras cámaras de fermentación están conectadas normalmente mediante un tubo con la red de agua para mantener de manera constante el nivel del agua en el envase apropiado. Los elementos que producen el vapor son separados de aquellos que provengan del calentamiento de la celda de modo que sea posible tener calentamiento sin vapor o el vapor sin calentamiento indistintamente. Un ventilador crea en la cámara un flujo de aire, que asegura la expansión del calor y la humedad de manera uniforme, en todo el ambiente. El cuadro de comando está provisto de: Interruptor general - interruptor del ventilador - Interruptor de calor - Interruptor de vapor - Interruptor de luz interna - Representación visual y control del termoregulador - Exhibición y control del humidistato. La calefacción de la cámara está controlada por un termostato, mientras el humidistato controla la producción de vapor y regula los porcentaje de humedad relativa deseado. A solicitud del cliente, la cámara puede ser conectada al horno para recibir calor y vapor.



Pannello comando / Control panel
Panneau de commande / Cuadro de comando

Canali per la circolazione dell'aria e del vapore
Channels for the air and steam circulation
Canaux pour la circulation d'air et de vapeur
Canales para la circulación del aire y del vapor



CLAWB/1P



CLAWB/2P

celle per carrelli porta telai a 2 porte per 2 carrelli (senza base)
proving chamber for trolleys of loading belts 2 doors (without floor)
chambres pour chariots des ceintures des chargement 2 portes (sans sol)
camaras por carros por lonas de cargamento 2 puertas (sin piso)

optional

GRUPPO CALORE VAPORE

A richiesta possiamo fornirvi il generatore calore/vapore adattabile alle vostre celle a seconda della metratura. Il generatore calore/ vapore, realizzato in acciaio inox AISI 304, funziona con resistenze elettriche controllate da microprocessore che, mediante apposite sonde poste all' interno della cella, mantiene costanti i parametri di temperatura ed umidità impostati dall' operatore.

STEAM/HEAT GENERATOR

On request we can supply our steam/heat generator which can be assembled on your proofer. The steam/heat generator, made out of stainless steel AISI 304, works with electrical resistences controlled by microchip that, with special sensitive devices installed inside the rising chamber, keeps the parametres of temperature and humidity, defined by the operator, stable.

GENERATEUR CHALEUR/VAPEUR

À la demande nous pouvons vous fournir du générateur de chaleur/vapeur adaptable à vos cambres selon le métrage. Le générateur chaleur/vapeur, réalisé en acier inox AISI 304, il fonctionne avec des résistances électriques contrôlées par microprocesseur que, par sondes spéciales a l'intérieur mis de la chambre maintient constant les modèles de température et humidité fondées de l'opérateur.

GRUPO CALOR/VAPOR

A requesta podemos fornir el grupo calor/vapor que se puede adaptar a vuestra camara de fermentacion. El grupo calor/vapor, realizado en acero inox AISI 304, funciona con resistencias electricas controladas da microprocessor que, mediante sondas mantiene en manera constante los parametros de humedad y temperatua.

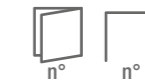
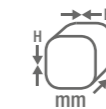
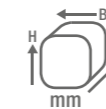


G/MINI 6 m³	3,6
G/MEDIUM 10 m³	5,6
G/MAXI 16 m³	7,6

* dimensioni locale
* room dimensions
* dimensions de la chambre
* dimensiones de la habitación



Box elettrico
Electric box
Boîte électrique
Caja eléctrica



CLA124	840x1650x2250(+250)	720x1400x1900	1	2	400x600	3,6
CLA224	1540x960x2250(+250)	1420x710x1900	2	2	400x600	3,6
CLA244	1540x1650x2250(+250)	1420x1400x1900	2	4	400x600	4,6
CLA344	1540x2350x2250(+250)	1420x2100x1900	2	6	400x600	4,6
CLA125	840x1850x2250(+250)	720x1600x1900	1	2	500x700	3,6
CLA225	1540x1060x2250(+250)	1420x810x1900	2	2	500x700	3,6
CLA245	1540x1850x2250(+250)	1420x1600x1900	2	4	500x700	4,6
CLA345	1540x2650x2250(+250)	1420x2400x1900	2	6	500x700	5,6
CLA126	940x2000x2250(+250)	720x1750x1900	1	2	600x800	3,6
CLA226	1800x1180x2250(+250)	1680x930x1900	2	2	600x800	4,6
CLA246	1800x2000x2250(+250)	1680x1750x1900	2	4	600x800	5,6
CLA346	1800x2950x2250(+250)	1680x2700x1900	2	6	600x800	6,6
CLA128	1120x2000x2250(+250)	1000x1750x1900	1	2	800x800	4,6
CLA228	2070x1180x2250(+250)	1950x930x1900	2	2	800x800	4,6
CLA248	2070x2000x2250(+250)	1950x1750x1900	2	4	800x800	5,6
CLA348	2070x2950x2250(+250)	1950x2700x1900	2	6	800x800	5,6
CLA1210	1120x2400x2250(+250)	1000x2150x1900	1	2	800x1000	4,6
CLA2210	2070x1450x2250(+250)	1950x1200x1900	2	2	800x1000	4,6
CLA2410	2070x2400x2250(+250)	1950x2150x1900	2	4	800x1000	6,6
CLA3410	2070x3550x2250(+250)	1950x3300x1900	2	6	800x1000	7,2
CLAWB250/1P	940x2500x2250(+250)	820x2250x1900	1	1	620x2050	4,6
CLAWB275/1P	940x2750x2250(+250)	820x2500x1900	1	1	620x2300	4,6
CLAWB300/1P	940x3000x2250(+250)	820x2750x1900	1	1	620x2550	4,6
CLAWB325/1P	940x3250x2250(+250)	820x3000x1900	1	1	620x2800	5,6
CLAWB350/1P	940x3500x2250(+250)	820x3250x1900	1	1	620x3050	5,6
CLAWB375/1P	940x3750x2250(+250)	820x3500x1900	1	1	620x3300	6,6
CLAWB400/1P	940x4000x2250(+250)	820x3750x1900	1	1	620x3550	6,6
CLAWB250/2P	1800x2500x2250(+250)	1680x2250x1900	2	2	(2) 620x2050	6,6
CLAWB275/2P	1800x2750x2250(+250)	1680x2500x1900	2	2	(2) 620x2300	6,6
CLAWB300/2P	1800x3000x2250(+250)	1680x2750x1900	2	2	(2) 620x2550	6,6
CLAWB325/2P	1800x3250x2250(+250)	1680x3000x1900	2	2	(2) 620x2800	6,6
CLAWB350/2P	1800x3500x2250(+250)	1680x3250x1900	2	2	(2) 620x3050	7,2
CLAWB375/2P	1800x3750x2250(+250)	1680x3500x1900	2	2	(2) 620x3300	7,2
CLAWB400/2P	1800x4000x2250(+250)	1680x3750x1900	2	2	(2) 620x3550	7,2

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos

ITA Costruito con materiali di prima scelta che garantiscono una particolare robustezza ed una elevata elasticità termica adatta alle temperature d'esercizio, il nostro forno viene costruito nei modelli a due, tre e quattro camere sovrapposte (vedi tabellina). Il gruppo di cottura è formato da una serie di elementi radianti composti da tubi Dalmine ss27x4 ad alta pressione speciali per forni da pane la prima serie dei quali ha un passo più ravvicinato, per rafforzare il calore sulla parte anteriore del forno. La fornacella frontale, può funzionare con qualsiasi combustibile (nafta, gasolio, gas metano, gpl, gas città, kerosene). Costruita interamente in acciaio INOX AISI 304 è composta da: colonne laterali dove sono incorporati i gruppi idraulici, i comandi vaporizzatori ed il pannello comandi elettrici; cappa frontale: costruita ad intercapedine isolata per evitare la formazione di condense è completa di aspirazione per l'annullamento dei vapori durante il lavoro; bancale in acciaio inox come piano appoggio con portine frontali ad incastro per l'accesso alla fornacella ed alle vaporiere per una facile ispezione e manutenzione; Portine d'infornamento in cristallo temperato autobilanciante e facilmente smontabili; Vaporiere di grande capacità termica e di facile accesso e manutenzione, trovano alloggio sotto il bancale, una per ogni camera di cottura, completamente smontabili per una pulizia periodica; valvole di scarico vapore: interamente in fusione di alluminio pieno, robuste manovrabili dal fianco sinistro o destro del forno; illuminazione: posta lateralmente alle camere di cottura con oblò facilmente smontabili dal frontale del forn; pareti perimetrali: in lamiera zincata, preverniciata richiesta in acciaio inox di facile smontaggio, con una coibentazione idonea in lana di roccia ad altro rendimento.

ENG Constructed in the highest quality materials which guarantee sturdiness and elevated thermal elasticity, adapted to the working temperature, we propose our oven in models with 2-3 and 4 overlaying chambers (see the enclosed tabel). The baking chamber group is formed of a series of heat-radiating elements composed of high-pressure Dalmine 27x4 pipes especially designed for bread ovens the first series of which has an even closer pitch in order to reinforce the anterior heat of the oven. The front firebox is able to function with any type of fuel fuel oil, diesel, gas, gpl. It is made in refractory-inox Aisi 310/s for high temperature. The structure is constructed entirely in Aisi 304 stainless steel, and is composed of the lateral columns, in which the hydraulic units, the vaporiser controls and the electrical panel swicht. The front hood is constructed with insulated air cavities to avoid the formation of condensate and complete with an exhaust fan for the removal of vapour during work. The bed in stainless steel is complete with the front doors for access to the firebox, and the stam generators for an easy inspection and maintenance. The baking doors are constructed in tempered plate glass, self-balanced, and easily detachable. Steam-generators are of great thermal capacity and easy maintenance, and are housed beneath the bed, one for each baking chamber, and completely detachable for periodic cleaning. The blowdown valves are constructed entirely in aluminium, are very strong type, and can be operated from the front in left or right side of the oven. The illumination is located at the side of the baking chamber, and with the easily removable support. The external walls are in pre-painted galvanized sheet iron, or stainless steel, at request, and are easily removable, with the insulation is of high thermal insulation quality, and encloses the entire system.

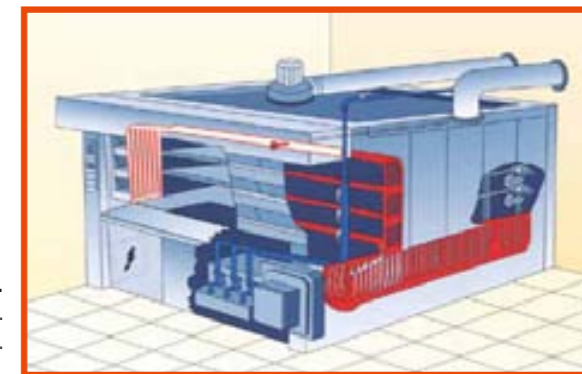
FRA Utilisant des matériaux de premier choix qui lui garantissent une solidité particulière ainsi qu'une grande élasticité thermique adaptée aux températures d'exploitation, notre four est proposé dans les version a 2-3-4 chambres superposées (voir tableau). Groupe de cuisson: formé de séries d'éléments radiants composés de tubes Dalmine ss27x4 à haute pression spéciaux pour fours de boulangers) la première série a un écartment plus réduit pour renforcer la chaleur dans la zone antérieure. La chambre frontale peut fonctionner avec n'importe quel combustible mazuout, gas-oil, méthane, gpl, kerosene). Façade, construite entièrement en INOX Aisi 304 composée de: Colonnes laterales, où sont

incorporés les groupes hydrauliques, les commandes des vaporisateurs et la centrale électrique. Hotte frontale comprenant un interstice pour éviter la formation de condensation, elle est complétée par un aspirateur par un aspirateur pour l'évacuation des vapeurs durant le fonctionnement. Banc: comprenant des portes frontales pour accéder à la chambre de combustion et à générateur de vapeur pour un'entretien très facile. Portes d'enfournement en verre trempé auto-compensé et facilement démontables. Vaporisateurs: d'une grande capacité thermique et d'entretien facile, ils sont placés sous le banc une pour chaque chambre cuisson) et sont entièrement démontables pour un nettoyage périodique. Soupapes d'échappement de la vapeur entièrement en aluminium très gros et solide, manoeuvrables par le côté de four à droite ou à gauche. Eclairage: placé sur le côté des chambre de cuisson avec le verre facilement démontable. Parois perimetrales: en tôle zinguée, pre-vernies, a request en acier-inox avec une isolation thermique élevé, que enveloppe toute l'installation. Cuisson uniforme grâce au fort rayonnement thermique des éléments radiants, rendement maximum et économie d'exploitation, fonctionnalité et solidité garantie par la qualité des matériaux employés et par la conception de la construction.

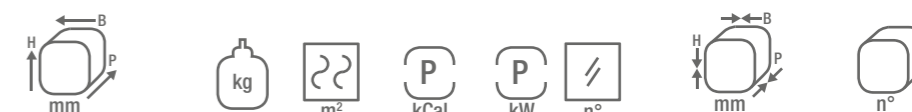
ESP Construido con materiales que garantizan una resistencia considerable y gran elasticidad térmica adecuada a las temperaturas de trabajo, nuestro horno se fabrica con 2-3-4 cámaras sobrepuestas (ver tabla). Grupo de coccion: formado por una serie de elementos radiantes formados por tubos Dalmine ss27x4 para alta presión especiales para horno de pan la primera serie de los que tiene una distancia menor entre ellos para reforzar el calore en la parte anterior del horno. El hornillo frontal funciona con cualquier tipo de combustible (nafta, gasóleo, gas, gpl, kerosene). Fachada construida completamente de acer inox Aisi 304 formada por: Columnas laterales, donde se encuentran incorporados los grupos hidráulicos, los mandos de vaporización y la central electrica. Campana frontal construida con cámara aislante para evitar la formación de condensación, está completa de un aspirador para eliminar los vapores durante el trabajo. El banco en acero INOX, tiene dos portezuelas frontales para acceder al hornillo y a las vaporizadores se pueden desmontar con facilidad. Puertas para enhornar de cristal atemperado, autocompensadas, se pueden desmontar completamente para la limpieza periódica. Valvulas de descarga del vapor: fabricadas completamente en aluminium, se maniobran en la parte anterior donde es la columna lateral de horno. Iluminacion: colocada al lado de las cámaras de coccion, con oblos que pueden ser desmontados con facilidad. Paredes perimetrales: son de chapa galvanizada, preesmaltadas, pueden desmontar facilmente. Aislamiento: un potente revestimiento térmico en lana de rocha envuelve toda la instalación.



FTA



Camera di combustione formata da tubi ad alta pressione chiusi ad anello.
Combustion chamber formed from tubes to high pressure sluices to ring.
Chambre de combustion formée de tubes à haute pression je fermai à anneau.
Camara de combustión formada por tubos a alta presión cerré a anillo.



Model	Dimensions (mm)	Weight (kg)	Area (m²)	Energy (kCal)	Power (kW)	Chambers (n°)	Dimensions (mm)	Chambers (n°)
FTA22.04	2000x2730x2150(+350)	2.700	4	30	1,5	2	1240x1610x2000	2
FTA22.05	2000x3140x2150(+350)	3.000	5	35	1,5	2	1240x2020x2000	2
FTA22.06	2000x3550x2150(+350)	3.300	6	36	1,5	2	1240x2430x2000	2
FTA23.06	2600x2730x2150(+350)	3.300	6	36	1,5	3	1860x1610x2000	2
FTA23.07	2600x3140x2150(+350)	3.600	7,5	39	1,5	3	1860x2020x2000	2
FTA23.09	2600x3550x2150(+350)	3.900	9	45	1,5	3	1860x2430x2000	2
FTA24.08	3220x2730x2150(+350)	3.900	8	40	1,5	4	2480x1610x2000	2
FTA24.10	3220x3140x2150(+350)	4.100	10	50	1,5	4	2480x2020x2000	2
FTA24.12	3220x3550x2150(+350)	4.300	12	60	1,5	4	2480x2430x2000	2
FTA24.14	3220x3960x2150(+350)	4.500	14	70	1,5	4	2480x2840x2000	2
FTA32.06	2000x2730x2150(+350)	3.300	6	36	1,5	2	1240x1610x2000	3
FTA32.07	2000x3140x2150(+350)	3.600	7,5	39	1,5	2	1240x2020x2000	3
FTA32.09	2000x3550x2150(+350)	3.900	9	45	1,5	2	1240x2430x2000	3
FTA33.09	2600x2730x2150(+350)	3.900	9	45	1,5	3	1860x1610x2000	3
FTA33.11	2600x3140x2150(+350)	4.100	11	55	1,5	3	1860x2020x2000	3
FTA33.13	2600x3550x2150(+350)	4.400	13,5	68	1,5	3	1860x2430x2000	3
FTA33.16	2600x3960x2150(+350)	4.700	16	80	1,5	3	1860x2840x2000	3
FTA34.12	3220x2730x2150(+350)	4.300	12	60	1,5	4	2480x1610x2000	3
FTA34.15	3220x3140x2150(+350)	4.600	15	75	1,5	4	2480x2020x2000	3
FTA34.18	3220x3550x2150(+350)	4.900	18	85	1,7	4	2480x2430x2000	3
FTA34.21	3220x3960x2150(+350)	5.200	21	92	1,7	4	2480x2840x2000	3
FTA42.08	2000x2730x2150(+350)	3.800	8	40	1,5	2	1240x1610x2000	4
FTA42.10	2000x3140x2150(+350)	4.100	10	50	1,5	2	1240x2020x2000	4
FTA42.12	2000x3550x2150(+350)	4.300	12	60	1,5	2	1240x2430x2000	4
FTA43.12	2600x2730x2150(+350)	4.300	12	60	1,5	3	1860x1610x2000	4
FTA43.15	2600x3140x2150(+350)	4.600	15	75	1,7	3	1860x2020x2000	4
FTA43.18	2600x3550x2150(+350)	4.900	18	85	1,7	3	1860x2430x2000	4
FTA43.21	2600x3960x2150(+350)	5.200	21	92	1,7	3	1860x2840x2000	4
FTA44.16	3220x2730x2150(+350)	4.700	16	80	1,7	4	2480x1610x2000	4
FTA44.20	3220x3140x2150(+350)	5.100	20	90	1,7	4	2480x2020x2000	4
FTA44.24	3220x3550x2150(+350)	5.500	24	99	1,7	4	2480x2430x2000	4

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos

ITA Costruito con materiali di prima scelta che garantiscono una particolare robustezza ed una elevata elasticità termica adatta alle temperature d'esercizio, il nostro forno viene costruito nei modelli a due, tre e quattro camere sovrapposte (vedi tabellina). Il gruppo di cottura è formato da una serie di elementi radianti composti da tubi Dalmine ss27x4 ad alta pressione speciali per forni da pane la prima serie dei quali ha un passo più ravvicinato, per rafforzare il calore sulla parte anteriore del forno. La fornacella frontale, può funzionare con qualsiasi combustibile (nafta, gasolio, gas metano, gpl, gas città, kerosene). Costruita interamente in acciaio INOX AISI 304 è composta da: colonne laterali dove sono incorporati i gruppi idraulici, i comandi vaporizzatori ed il pannello comandi elettrici; cappa frontale: costruita ad intercapedine isolata per evitare la formazione di condense è completa di aspirazione per l'annullamento dei vapori durante il lavoro; bancale in acciaio inox come piano appoggio con portine frontali ad incastro per l'accesso alla fornacella ed alle vaporiere per una facile ispezione e manutenzione; Portine d'infornamento in cristallo temperato autobilanciante e facilmente smontabili; Vaporiere di grande capacità termica e di facile accesso e manutenzione, trovano alloggio sotto il bancale, una per ogni camera di cottura, completamente smontabili per una pulizia periodica; valvole di scarico vapore: interamente in fusione di alluminio pieno, robuste manovrabili dal fianco sinistro o destro del forno; illuminazione: posta lateralmente alle camere di cottura con oblo facilmente smontabili dal frontale del forn; pareti perimetrali: in lamiera zincata, preverniciata richiesta in acciaio inox di facile smontaggio, con una coibentazione idonea in lana di roccia ad altro rendimento.

ENG Constructed in the highest quality materials which guarantee sturdiness and elevated thermal elasticity, adapted to the working temperature, we propose our oven in models with 2-3 and 4 overlaying chambers (see the enclosed table). The baking chamber group is formed of a series of heat-radiating elements composed of high-pressure Dalmine 27x4 pipes especially designed for bread ovens the first series of which has an even closer pitch in order to reinforce the anterior heat of the oven. The front firebox is able to function with any type of fuel fuel oil, diesel, gas, gpl. It is made in refractory-inox Aisi 310/s for high temperature. The structure is constructed entirely in Aisi 304 stainless steel, and is composed of the lateral columns, in which the hydraulic units, the vaporiser controls and the electrical panel switch. The front hood is constructed with insulated air cavities to avoid the formation of condensate and complete with an exhaust fan for the removal of vapour during work. The bed in stainless steel is complete with the front doors for access to the firebox, and the steam generators for an easy inspection and maintenance. The baking doors are constructed in tempered plate glass, self-balanced, and easily detachable. Steam-generators are of great thermal capacity and easy maintenance, and are housed beneath the bed, one for each baking chamber, and completely detachable for periodic cleaning. The blowdown valves are constructed entirely in aluminium, are very strong type, and can be operated from the front in left or right side of the oven. The illumination is located at the side of the baking chamber, and with the easily removable support. The external walls are in pre-painted galvanized sheet iron, or stainless steel, at request, and are easily removable, with the insulation is of high thermal insulation quality, and encloses the entire system.

FRA Utilisant des matériaux de premier choix qui lui garantissent une solidité particulière ainsi qu'une grande élasticité thermique adaptée aux températures d'exploitation, notre four est proposé dans les versions à 2-3-4 chambres superposées (voir tableau). Groupe de cuisson: formé de séries d'éléments radiants composés de tubes Dalmine ss27x4 à haute pression spéciaux pour fours de boulangers) la première série a un écartement plus réduit pour renforcer la chaleur dans la zone antérieure. La chambre frontale peut fonctionner avec n'importe quel combustible mazout, gas-oil, méthane, gpl, kerosene). Façade, construite entièrement en INOX Aisi 304

composée de: Colonne laterales, où sont incorporés les groupes hydrauliques, les commandes des vaporisateurs et la centrale électrique. Hotte frontale comprenant un interstice pour éviter la formation de condensation, elle est complétée par un aspirateur pour l'évacuation des vapeurs durant le fonctionnement. Banc: comprenant des portes frontales pour accéder à la chambre de combustion et à générateur de vapeur pour un entretien très facile. Portes d'enfournement en verre trempé auto-compensé et facilement démontables. Vaporisateurs: d'une grande capacité thermique et d'entretien facile, ils sont placés sous le banc une pour chaque chambre cuisson) et sont entièrement démontables pour un nettoyage périodique. Soupapes d'échappement de la vapeur entièrement en aluminium très gros et solide, manoeuvrables par le côté de four à droite ou à gauche. Eclairage: placé sur le côté des chambre de cuisson avec le verre facilement démontable. Parois perimetrales: en tôle zinguée, pre-vernies, a request en acier-inox avec une isolation thermique élevée, que enveloppe toute l'installation. Cuisson uniforme grâce au fort rayonnement thermique des éléments radiants, rendement maximum et économie d'exploitation, fonctionnalité et solidité garantie par la qualité des matériaux employés et par la conception de la construction.

ESP Construido con materiales que garantizan una resistencia considerable y gran elasticidad térmica adecuada a las temperaturas de trabajo, nuestro horno se fabrica con 2-3-4 cámaras sobrepuestas (ver tabla). Grupo de coccion: formado por una serie de elementos radiantes formados por tubos Dalmine ss27x4 para alta presión especiales para horno de pan la primera serie de los que tiene una distancia menor entre ellos para reforzar el calore en la parte anterior del horno. El hornillo frontal funciona con cualquier tipo de combustible (nafta, gasóleo, gas, gpl, kerosene). Fachada construida completamente de acer inox Aisi 304 formada por: Columnas laterales, donde se encuentran incorporados los grupos hidráulicos, los mandos de vaporización y la central eléctrica. Campana frontal construida con cámara aislante para evitar la formación de condensación, está completa de un aspirador para eliminar los vapores durante el trabajo. El banco en acero INOX, tiene dos portezuelas frontales para acceder al hornillo y a las vaporizadores se pueden desmontar con facilidad. Puertas para enhornar de cristal atemperado, autocompensadas, se pueden desmontar completamente para la limpieza periódica. Valvulas de descarga del vapor: fabricadas completamente en aluminium, se maniobran en la parte anterior donde es la columna lateral de horno. Iluminacion: colocada al lado de las cámaras de coccion, con oblos que pueden ser desmontados con facilidad. Paredes perimetrales: son de chapa galvanizada, preesmaltadas, pueden desmontar facilmente. Aislamiento: un potente revestimiento térmico en lana de rocha envuelve toda la instalación.



optional

Fornace laterale supplementare per combustibili solidi nei modelli FTUB
Additional lateral furnace for solid fuels on models FTUB
Horno lateral adicional para los combustibles sólidos en los modelos FTUB
Fournaise latérale supplémentaire pour combustibles solides en models FTUB



FTUB



Fornace e canali costruiti in opera con materiale altamente refrattario nei modelli FTUB
Furnace and channels constructed in work with highly refractory material on models FTUB
Horno y canales construidos en trabajo con el material altamente refractario en los modelos FTUB
Fournaise et canaux construits en oeuvre avec matériel hautement réfractaire en models FTUB



	H mm	B mm	P mm	kg	m ²	kCal	kW	n°	H mm	B mm	P mm	n°
FTUB 420	1840	2870	2500	8900	7,9	65000	1,4	2	1240	1600	2000	4
FTUB 421	1840	3270	2500	9300	9,9	80000	1,4	2	1240	2000	2000	4
FTUB 422	1840	3670	2500	9700	11,9	90000	1,4	2	1240	2400	2000	4
FTUB 430	2460	2870	2500	9700	11,9	90000	1,4	3	1860	1600	2000	4
FTUB 431	2460	3270	2500	10100	14,9	120000	1,4	3	1860	2000	2000	4
FTUB 432	2460	3670	2500	10500	17,9	135000	1,4	3	1860	2400	2000	4
FTUB 440	3080	2870	2500	10500	15,9	125000	1,4	4	2480	1600	2000	4
FTUB 441	3080	3270	2500	10900	19,8	140000	1,4	4	2480	2000	2000	4
FTUB 442	3080	3670	2500	11300	23,8	160000	1,4	4	2480	2400	2000	4
FTUB 330	2460	2870	2500	8500	8,9	70000	1,4	3	1860	1600	2000	3
FTUB 331	2460	3270	2500	8900	11,2	85000	1,4	3	1860	2000	2000	3
FTUB 332	2460	3670	2500	9300	13,4	95000	1,4	3	1860	2400	2000	3

ITA Costruzione: ad elementi modulari, ad una o più camere sovrapposte indipendenti, estremamente robusta, razionale e di design moderno. Struttura esterna: in lamiera verniciata a polveri con frontale in acciaio inox Scotch-Brite. Struttura interna: camera di cottura in lamiera alluminata. Porta d'informamento: battente a tutto vetro con altezze utili 18 e 25 cm. Riscaldamento: per mezzo di resistenze elettriche corazzate in acciaio inox. Funzionamento: con regolazione della potenza indipendente nella parte inferiore e superiore della camera di cottura tramite due regolatori di minimo e massimo. Controllo della temperatura mediante un termoregolatore elettronico con scala da 0°C a 400°C. Cella di lievitazione: con riscaldamento a controllo termostatico completa di guide porta teglie. La cella può essere sostituita da un cavalletto di sostegno. Su richiesta, ad eccezione del forno tipo MDCN già fornito di serie, il forno può essere corredato di parzializzatore di consumo con le seguenti funzioni: A) Accensione automatica del forno. B) Regolazione indipendente e differenziata della temperatura al cielo e alla platea con impiego ridotto di potenza di circa la metà. C) Tempo di cottura programmabile. Su richiesta i moduli possono essere forniti con vaporiera.

ENG Construction: with modular elements, with one or several superimposed independent chambers, extremely sturdy, rational and of modern design. External structure: made of powder coated sheet with stainless steel "Scotch-Brite" frontal part. Internal structure: baking chamber made of aluminized sheet. Baking door: glass wing with useful heights 18 and 25 cms. Heating: through armored stainless steel electric resistances. Operation: with independent power regulation in the lower and upper part of the baking chamber by means of two min. and max. regulators. Temperature control through an electronic thermoregulator with scale from 0°C to 400°C. Leavening Cell: heating with thermostat control complete with baking moulds carrying guides. The leavening cell can be replaced through a supporting stand. On demand, the oven x(with the exception of the oven type MDCN) can be equipped with a consumption throttle having the following functions: A) Automatic oven start. B) Independent and differentiated top and bottom temperature adjustment with power use reduced by approx. the half. C) Programmable baking time. On demande, the modules can be supplied with steam device.

FRA Four avec éléments modulaires, à une ou plusieurs chambres superposées indépendantes, extrêmement robuste, rationnelle et moderne. Structure extérieure: en tôle vernissée à poussières avec patie antérieure en acier inox scotch-brite. Structure intérieure: Chambre de cuisson en tôle aluminée. Porte de cuisson: battant en verre avec hauteurs utiles de 18 et 25 cm. Chauffage: par l'intermédiaire de résistances électrique-cuirassées en acier inox. Fonctionnement: avec réglage de la puissance indépendant dans la partie inférieure et supérieure de la chambre de cuisson par deux régulateurs de min. et max. Contrôle de la température par l'intermédiaire d'un thermorégulateur avec échelle de 0°C à 400°C. Celle de levage: avec chauffage à contrôle thermostatique complète de guides porte-plateaux. La celle peut être remplacée par un chevalet d'appui. Sur demande à l'exception du four type MDCN déjà fourni de série, le four peut être doué d'un partialisateur de consommation avec les fonctions suivantes: A) démarrage automatique du four B) réglage indépendant et différencié de la température dans la partie supérieure et inférieure avec emploi de puissance réduite d'env la moitié C) temps de cuisson programmable. Sur demande, les modules peuvent être livrés avec groupe de production vapeur.

ESP Contruccion: con elementos modulares, una o más cámaras sobrepuestas independientes, extremadamente robusta, racional y de moderno design. Estructura exterior: en chapa barnizada con polvos con lado anterior en acero inox scotch-brite. Estructura interior: cámara de cocción en chapa aluminada. Puerta de cocción: hoja en vidrio con alturas útiles de 18 y 25 cm. Calefacción: por medio de resistencias eléctricas acorazadas en acero inox. Funcionamiento: con regulación de la potencia endependiente en la parte inferior y superior de la cámara de cocción por medio de dos reguladores de mínimo y máximo. Control de la temperatura por medio de un termoregulador electrónico con escala de 0°C hasta 400°C. Camara de fermentacion: calefacción con control termostático completa de guidas porta-bandejas. La cámara de fermentación puede ser reemplazada por un caballete de apoyo. A petición excepción hecha para el horno tipo MDCN ya suministrado de serie, el horno puede ser equipado de parcializador de consumo con las siguientes funciones: A) Puesta en marcha automática del horno. B) Regulación independiente y diferenciada de la temperatura en la parte superior y inferior con empleo reducido de potencia de ca.la mitad. C) Tiempo de cocción programable. A petición, los modulos pueden ser suministrados con vaporizador.

ESEMPIO DI MODULARITÀ
Con il sistema di forni modulari si possono avere diverse soluzioni da 1 fino a 6 camere.

MODULARITY EXAMPLE
Modular system ovens with different solutions, from 1 to 6 chambers together.

EXEMPLE DE MODULARITÀ
Avec le système de fours modulaires on peut avoir des différentes solutions, de 1 jusqu'à 6 chambres.

EJEMPLO DE MODULARIDAD
Con el sistema de hornos modulares se pueden tener distintas soluciones, de 1 asta a 6 camaras de coccion.



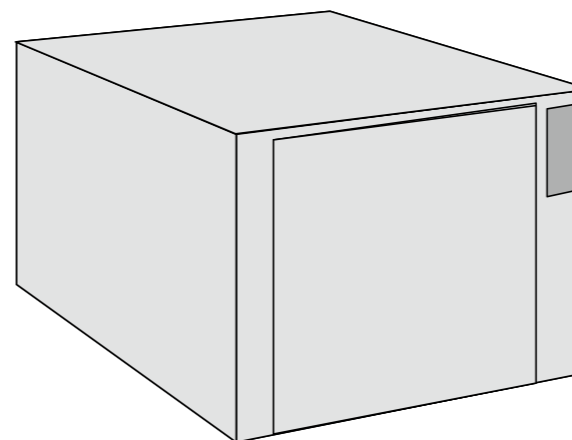
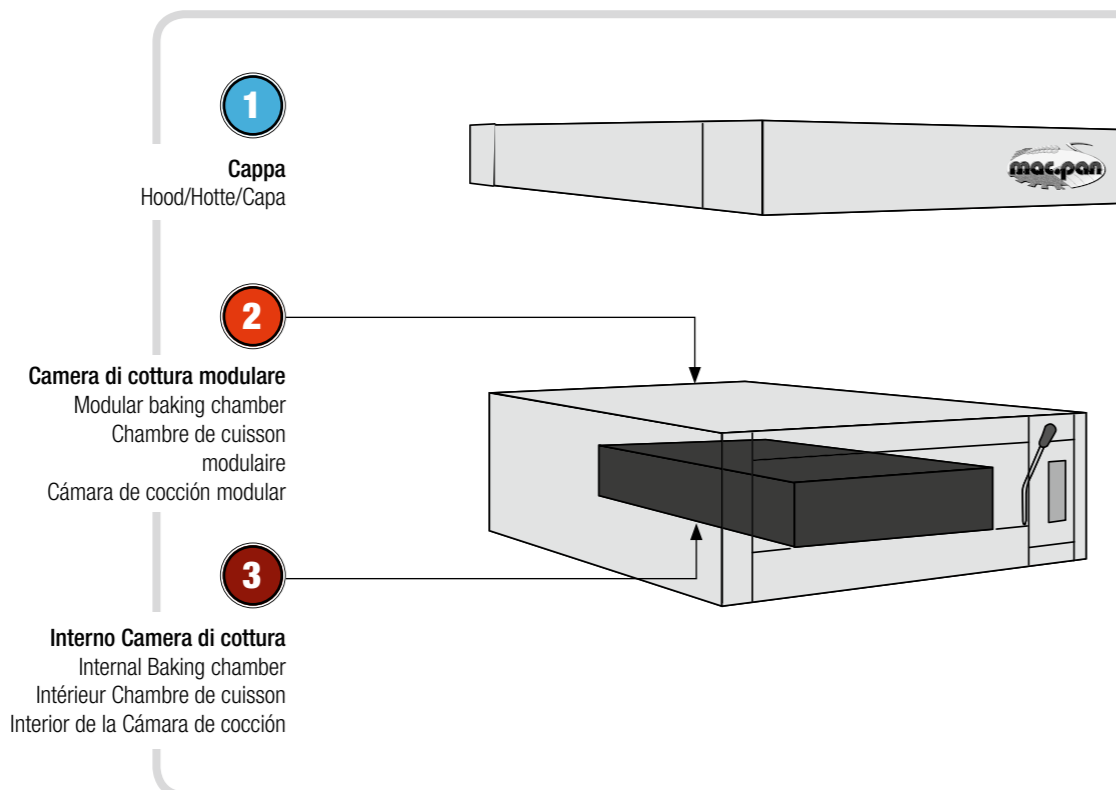
2 MD + PROOFER + HOOD
2 MD/C + PROOFER + HOOD



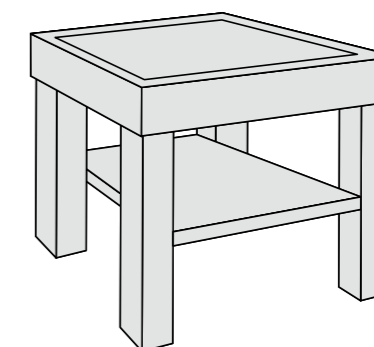
2 MD/CH + PROOFER + HOOD
2 MD/CO + PROOFER + HOOD
2 MD/CN + PROOFER + HOOD
2 MD/CS + PROOFER + HOOD



3 MD/S + PROOFER + HOOD
3 MD/CO + PROOFER + HOOD



4
Cella di lievitazione* optional:
Proofer* con carrello estraibile
Chambre de fermentation* with pull out rack
Cámara de fermentación* avec chariot amovible con carro extraible



5
Cavalletto
Stand/Chevalet/Caballette

	1		2		3					4				5	
	mm		mm		60x40 n°		60x40 n°		60x40 n°		60x40 n°		60x40 n°		
MD	100x149x19		100x130	x43 x50	62x90	x18 x25		6	3	100x116	x58 x88	10 16	1,6*	100x116	x60 x90
MD/C	100x189x19		100 x170	x43 x50	62x130	x18 x25		8	4	100x156	x58 x88	15 24	1,6*	100x156	x60 x90
MD/S	120x129x19		120x110	x43 x50 x55	82x70	x18 x25 x30		6,6	3,3	102x96	x58 x88	10 16	1,6*	120x96	x60 x90
MD/CO	120x189x19		120x170	x43 x50 x55	82x130	x18 x25 x30		8,4	4,2	120x156	x58 x88	15 24	1,6*	120x156	x60 x90
MD/CH	163x135x19		163x110	x43 x50 x55	125x70	x18 x25 x30		8,4	4,2	163x96	x58 x88	20 32	1,6*	163x96	x60 x90
MDCO/S	163x155x19		163x130	x43 x50 x55	125x90	x18 x25 x30		11,2	5,6	163x116	x58 x88	20 32	1,6*	163x116	x60 x90
MD/CN	163x195x19		163x170	x43 x50 x55	125x130	x18 x25 x30		15	7,5	163x156	x58 x88	30 48	1,6*	163x156	x60 x90
MD/CS	163x235x19		163x210	x43 x50 x55	125x170	x18 x25 x30		15	7,5	163x196	x58 x88	40 64	1,6*	163x196	x60 x90

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos

* 230 monofase _ * 230 monophase
* 230 monophase _ * 230 monofase

ITA Forno a convezione elettrico o a gas con comandi meccanici o digitali. Costruito sia internamente che esternamente in acciaio inox della migliore qualità, è dotato di camera arrotondata per facilitarne la pulizia. Porta di chiusura in cristallo temperato e guarnizione di tenuta in gomma siliconata, riscaldamento elettrico con resistenze corazzate in acciaio inox incoloy oppure a gas di tipo indiretto tramite bruciatore in acciaio inox. Il forno è dotato inoltre di due ventole a doppio senso di rotazione; l'ottima cottura del prodotto è garantita dal perfetto sistema di riscaldamento e dalla possibilità di inserire il vapore necessario. La capacità è di 5, 10 o 16 teglie dalle misure 40x60 o 45x65 a seconda dei modelli. Versione con computer programmabile (80 programmi) a richiesta.

La linea **BRIO INOX** comprende forni a convezione con e senza umidificatore. Ideali per la cottura di tutti i tipi di brioches, pizzette, torte e pane surgelato o precotto. Sono quindi indispensabili per bar, snack-bar, paninoteche, pizzerie e self-service.

ENG Electric or gas convection oven with mechanical or digital controls. Internal and external construction in stainless steel of the highest quality, equipped with a rounded chamber to facilitate cleaning, door in tempered crystal with sealing gasket in siliconized rubber, electric heating with burner in stainless steel. The oven is also equipped with two fans that rotate in both directions; baking is optimized thanks to the perfect heating system and the possibility of inserting steam as needed. The capacity is for either 5, 10 or 16 trays measuring 40x60 or 45x65 depending on the model. Version with programmable computer (80 programs) on request.

Line **BRIO INOX** comprises convection ovens with and without humidifier. Ideals for the baking of all the types of brioches, pizzette, cakes and dept freeze or precooked bread. They are therefore indispensable for bar, snack-bar, paninoteche, pizzerie, and self-service.

FRA Four à convection électrique ou à gaz avec commandes mécaniques ou numériques. Entièrement réalisé en acier inox de la plus haute qualité, à l'intérieur, il est doté de chambre arrondie pour en faciliter le nettoyage, de porte de fermeture en cristal trempé et de joint d'étanchéité en caoutchouc silicone de chauffage électrique avec résistances cuirassées en acier inox incoloy ou à gaz de type indirect avec brûleur en acier inox. Le four est en outre doté de deux ventilateurs à double sens de rotation; l'excellente cuisson du produit est assurée par le parfait système de chauffage et par la possibilité d'insérer la vapeur nécessaire. La capacité est de 5, 10 ou 16 plaques ayant les dimensions 40x60 ou 45x65, suivant les modèles. Version avec ordinateur programmable (80 programmes), en option.

La ligne **BRIO INOX** comprend des fours à convection avec et sans humidificateur. Idéaux pour la cuisson de tous les types de brioches, pizzette, tartes et pain surgelé ou cuisson. Ils sont donc indispensables pour bar, bar, paninoteche, pizzeria, et libre service.

ESP Hornos de convección eléctrico o a gas con mandos mecánicos o digitales. Fabricado se interiormente que externamente de acero inoxidable de la más alta calidad, es equipado con cámara de esquinas redondeadas para facilitar su limpieza; puerta con cristal templado y junta estanca de caucho de silicona; calentamiento eléctrico con resistencias blindadas de acero inoxidable incoloy, o bien de gas de tipo indirecto por medio de quemador de acero inoxidable. El horno también está equipado con dos ventiladores de doble dirección de rotación; la cocción óptima del producto es garantizada por el perfecto sistema de calentamiento y por la posibilidad de introducir el vapor necesario. La capacidad es de 5, 10 o 16 bandejas de medidas 40x60 o 45x65, según los modelos. A pedido, versión con ordenador programable (80 programas).

La línea **BRIO PINTADO** comprende hornos de convecciones con y sin el humidificador. Ideales para la hornada de todos los tipos de bollos de leche, de pizzette, de tortas y de pan congelado o precocinado. Son por lo tanto indispensable para bar, snack-bar, bocaterias, pizzerías y autoservicio/self-service.



CONVE16



optional
CONVE5 CONVE10
Cappa di aspirazione
Suction hood/Hotte/Capa



optional
CONVE5 CONVE10
Supporto forno/Stand for oven
Chevalet pour four/Caballette por horno



CONVE10+LIEV12



CONVE5+LIEV12



	H	B	P	kg	WATT	CAL	n°	mm
CONVE5 EL	976x910x750	90	7900	-	5	400x600 / 450x650		
CONVE5 EL DIGITAL	976x910x750	90	7900	-	5	400x600 / 450x650		
CONVE5 GAS	976x910x750	90	-	11610	5	400x600 / 450x650		
CONVE5 GAS DIGITAL	976x910x750	90	-	11610	5	400x600 / 450x650		
CONVE10 EL	976x910x1220	140	15400	-	10	400x600 / 450x650		
CONVE10 EL DIGITAL	976x1220x910	140	15400	-	10	400x600 / 450x650		
CONVE10 GAS	976x1220x910	140	-	13760	10	400x600 / 450x650		
CONVE10 GAS DIGITAL	976x1220x910	140	-	13760	10	400x600 / 450x650		
CONVE16 EL	920x1580x2100	300	23700	-	16	400x600 / 450x650		
CONVE16 EL DIGITAL	920x1580x2100	300	23700	-	16	400x600 / 450x650		
LIEV12	975x940x740	52	1400	-	10	400x600 / 450x650		

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos



ITA La linea forni BRIO completa la gamma dei forni per panificio e pasticceria, arricchendosi di alcune peculiarità:

- Forni a convezione elettrici o a gas da 3/4/5/6/10/16 teglie di dimensioni 400x600 mm.
- Costruiti interamente in acciaio inossidabile AISI 304.
- Motore a doppio senso di marcia e doppia velocità.
- Comandi digitali e scheda programmabile (optional).
- Porta realizzata in vetro a tre strati, temperato e dotato di vetrocamera.

ENG The line of ovens BRIO completes the range of pastry and bakery ovens

- Convection electrical or gas ovens, for 3/4/5/6/10/16 trays, further enhanced by size 400x600 mm
- Made entirely in AISI 304 stainless steel.
- motor with two-way running direction and double speed.
- Digital controls and programmable board (on request).
- Three-layer, hardened glass door, with glass chamber.

FRA La ligne de fours BRIO complète sa gamme de fours pour Boulangerie et pâtisserie, en offrant des spécificités supplémentaires:

- Fours convection électriques ou à gaz, allant de 3/4/5/6/10/16 plaques, dimensions 400x600 mm.
- Entièrement fabriqués en acier inoxydable AISI 304.
- Moteur installé à double sens de marche et à double vitesse.
- Commandes numériques et carte programmable (en option).
- Porte réalisée en verre sur trois couches, trempé et équipé de double vitrag.

ESP La línea de hornos BRIO completa la gama de los hornos para panadería y pastelería, enriqueciéndose de algunas peculiaridades:

- Hornos de convección eléctricos o de gas de 3/4/5/6/10/16 bandejas de dimensiones 400x600 mm.
- Construidos completamente de acero inoxidable AISI 304.
- Motor instalado con doble sentido de marcha y doble velocidad.
- Controles digitales y tarjeta programable (opcional).
- Puerta realizada de vidrio de tres capas, templado y equipado con vidriocámara.



LIEV 10



BRIO INOX



LIEV 14



BRIO MEGA 1040 DIGITAL



BRIO MAXI DIGITAL

Model	Dimensions (mm)	Weight (kg)	Power (WATT)	Trays (n°)	Tray Size (mm)
BRIO MIDI	860x775x525	59	3200	3	400x600
BRIO MIDI DIGITAL	860x775x525	59	3200	3	400x600
BRIO MAXI	860x775x605	68	6300	4	400x600
BRIO MAXI DIGITAL	860x775x605	68	6300	4	400x600
BRIO MEGA 440	940x830x565	72	6300	4	400x600
BRIO MEGA 440 DIGITAL	940x830x565	72	6300	4	400x600
BRIO MEGA 640	940x830x725	80	9300	6	400x600
BRIO MEGA 640 DIGITAL	940x830x725	80	9300	6	400x600
BRIO MEGA 1040	940x830x985	95	14000	10	400x600
BRIO MEGA 1040 DIGITAL	940x830x985	95	14000	10	400x600

LIEV 14	860x590x915	38	1400	9	400x600
----------------	-------------	----	------	---	---------

BRIO	600x595x560	36	2700	4	432x343
BRIO UMIDIFICATO	600x595x560	36	2700	4	432x343
BRIO DIGITAL	600x595x560	36	2700	4	432x343
BRIO INOX	600x595x560	36	2700	4	432x343
BRIO INOX UMIDIFICATO	600x595x560	36	2700	4	432x343
BRIO INOX DIGITAL	600x595x560	36	2700	4	432x343

LIEV 10	600x530x915	27	1400	9	432x343
----------------	-------------	----	------	---	---------

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda symboles



CARRELLO IN ACCIAIO INOX PER TELAINI DI INFORMAMENTO
STAINLESS STEEL TROLLEY FOR LOADING BELTS
CHARRIOT POUR ENFOURNEUR
CARROS POR TELAR DE ENHORNAMIENTO

CARRELLO IN ACCIAIO INOX PER FORNO ROTOR
ROTOR OVEN TROLLEY IN STAINLESS STEEL
CHARRIOT ROTATIF
CARRO POR HORNO

CARRELLO IN ACCIAIO INOX PORTA TEGLIE
STAINLESS STEEL TROLLEY FOR TRAY
CARRIOT POR PLATEAU ACIER INOXYDABLE
CARRO PARA BANDEJAS IN ACERO INOXIDABLE



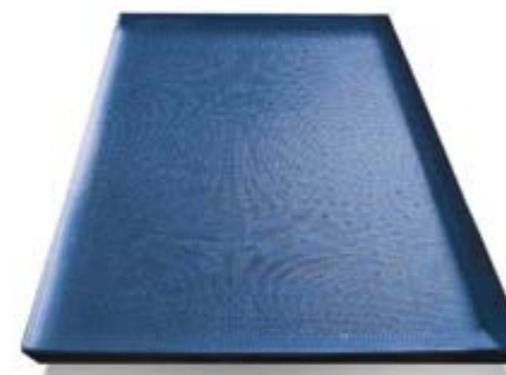
GRUPPI ELETTROGENI CON MOTORE DIESEL
GENERATING SETS WITH DIESEL ENGINE
GROUPE GÉNÉRATEUR AVEC MOTEUR DIESEL
GRUPO GENERADOR CON MOTOR DIESEL
optional
gruppo silenziato/insonor unit/groupe silencieux/grupo silenciado



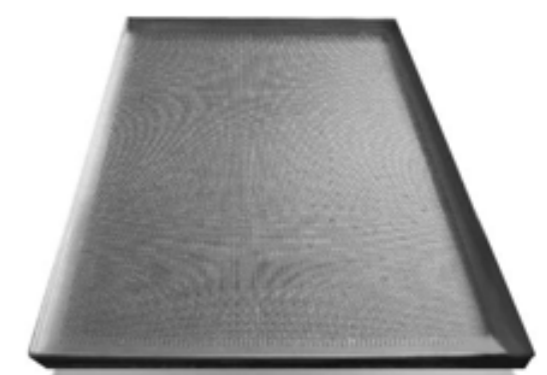
TEGLIA ALLUMINIO FORATO SILICONATO ONDULATA PER BAGUETTES
PERFORATED SILICONED ALUMINIUM TRAY WITH FRAME FOR BAGUETTE
PLAQUES EN ALUMINIUM PERFORÉ ONDULÉ POUR BAGUETTES
BANDEJA ALUMINIO PERFORADO POR BAGUETTES



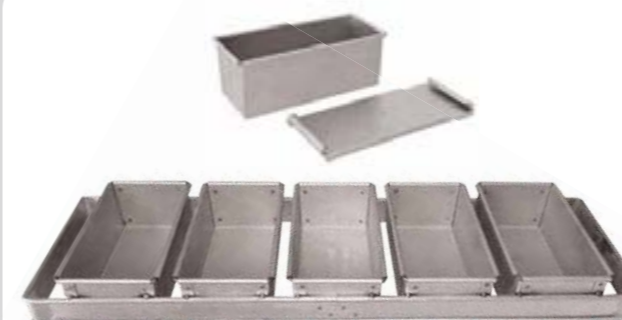
TEGLIA PIANA ALLUMINIO FORATO SILICONATO CON BORDO DI PIEGA
PERFORATED SILICONED ALUMINIUM TRAY
WITH BENDED EDGES AND WELDED CORNER
PLAQUES PLATES EN ALUMINIUM PERFORÉ BORD PLIÉ
BANDEJA PLANA PERFORADA EN ALUMINIO



TEGLIA LAMIERA ALLUMINATA/BLU CON BORDO DI PIEGA
FLAT ALUMINIZED TRAY WITH BENDED EDGES AND WELDED CORNER
PLAQUE EN TOLE ALUMINÉ E AVEC BORDE RELEVÉ
BANDEJA PLANA ALUMINADA NO PERFORADA



TEGLIA PIANA ALLUMINIO PIENO CON BORDO DI PIEGA
NOT PERFORATED FLAT ALUMINIUM BAKING TRAY
WITH BENDED EDGES AND WELDED CORNER
PLAQUE EN TOLE EN ALUMINIUM NO PERFORÉ
BANDEJA PLANA NO PERFORADA EN ALUMINIO



TELAIO PER PAN CARRÉ
SPECIAL TRAY FOR PAN CARRÉ
ENFOURNEURS POUR PAN CARRÉ
TELAR POR PAN CARRÉ



TRATTAMENTO DI TEFLONATURA
ANTI-ADHERENT COVERING TEFLON ON TRAY
RECOUVERTURE AVEC TEFLON
TRATAMIENTO DE TEFLON

* per maggiori informazioni consultare il listino prezzi - * for more information see the price list
* pour plus d'informations, voir la liste des prix - * para obtener más información, consulte la lista de precios



 www.ilsegno.it

finito di stampare febbraio 2014

Copyright © Mac.Pan

Mac.Pan snc
Via dell'Astronautica, 2 - 36016 Thiene (VI) Italy
Tel. (+39) 0445.366342 - Fax (+39) 0445.381188

macpan

LEGENDA LEGEND LEGENDE LEYENDA	
	Dimensioni Dimensions Dimensions Dimensiones
	Altezza massima macchina Maximal machine height Meilleure hauteur machine Altura maxima maquina
	Peso Weight Poids Peso
	Potenza Power Puissance Potencia
	Diametro vasca Bowl diameter Diameter cuve Diametro tazon
	Capacità vasca Dough capacity Capacité de pate Capacidad de masa
	Capacità vasca Dough capacity Capacité de pate Capacidad de masa
	Capacità vasca farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina
	Portata/Capacità acqua Water capacity Capacité d'eau Capacidad de agua
	Prima velocità vasca First speed bowl Premiere vitesse cuve Primera velocidad tazon
	Seconda velocità vasca Second speed bowl Seconde vitesse cuve Segunda velocidad tazon
	Prima velocità spirale First speed spiral arm Premiere vitesse spirale Primera velocidad espiral
	Seconda velocità spirale Second speed spiral arm Seconde vitesse spirale Segunda velocidad espiral
	Produzione oraria in litri Hourly production in liters Production horaire en litres Produccion horaria en litros
	Pezzi per ora Pieces per hour Pieces pour heure Piecios por hora
	Produzione oraria Production per hour Production pour heure Produccion por hora
	Pezzatura pasta Dough size Taille de pate Dimensiones de masa
	Dimensioni pezzi Pieces dimensions Dimensions de pieces Dimensiones de piecios
	Campo di regolazione Field of regulation Domaine de reglementation Campo de regulacion
	Numero divisioni Number of divisions Nombre de divisions Numero de divisiones
	Gas refrigerante Regrigerant Gas Refrigerant Gas Gas refrigerante
	Lubrificazione Lubrication Lubrification Lubrificacion
	Dimensioni macchina chiusa Dimensions of closed machine Dimensions de machine fermè Dimensiones de maquina cerrada
	Velocità Speed Vitesse Velocidad
	Accessori di serie Standard accessories Accessoires standard Accesorios estandard
	Misura tappeti Belts size Taille des tapis Medidas de lonas
	Dimensioni cilindro Cylinder dimensions Taille de cylindre Tamano de cilindro
	Apertura cilindri Cylinders opening Ouverture cylindres Abertura cilindros
	Dimensioni triangolo Triangle dimensions Triangle dimensions Dimensiones de triangulo
	Grammatura dosaggio Dosage size Poid de dosage Peso de dosificacion
	Prodotto realizzabile Product achievable Produit viable Producto realizabile
	Spessore pasta Dough thickness Epaisseur de pate Espesor de la masa
	Lunghezza rulli Length of rollers Longueur des roleaux Longitud de rodillos
	Diametro filtri Filter diameter Diametre du filtre Diametro del filtro
	Resistenze elettriche Electric resistances Resistances electriques Resistencias electricas
	Dimensioni interne Internal dimensions Dimensions internes Dimensiones internas
	Numero di teglie per carrello Number of trays per trolley Nombre de plaques pour charriot Numero de bandejas por carro
	Superficie cottura Cooking surface Surface de cuisson Superficie de coccion
	Carrelli Trolleys Charriots Carritos
	Produzione Production Production Produccion
	Dimensioni teglie Dimensions of trays Dimension de plaques Dimensiones de bandejas
	Teglie Trays Plaques Bandejas
	Camere Chambres Chambres Cameras
	Vetri Glasses Verres Vidrios
	Capacità tasche Pockets capacity Capacité de pochet Capacidad de bolsillos
	Porte Doors Portes Puertas
	Parzializzazione Economizer Economiseur Economizador



WWW.MACPAN.COM

WWW.BAKERYMACHINE.IT
WWW.BAKERYEQUIPMENT.IT

Mac.Pan snc
Via dell'Astronautica, 2
36016 Thiene (VI) Italy
Tel. (+39) 0445.366342
Fax (+39) 0445.381188