



Water meters and mixers

Dosatori dosaggio e miscelazione



Standard 220V - 1Ph - 50/60Hz

mac.pan

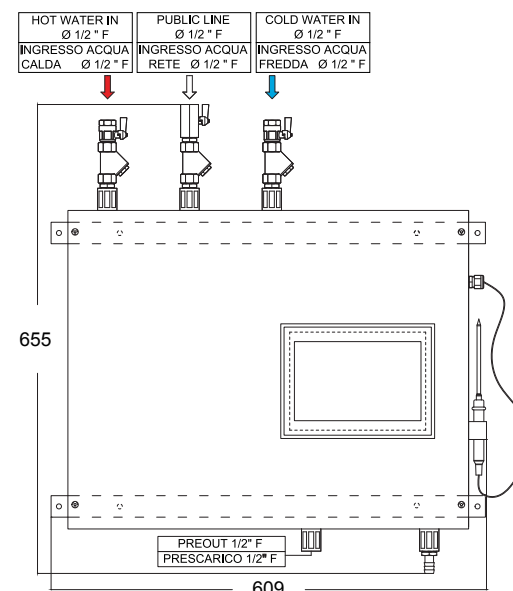


caratteristiche generali • general characteristics

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

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

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

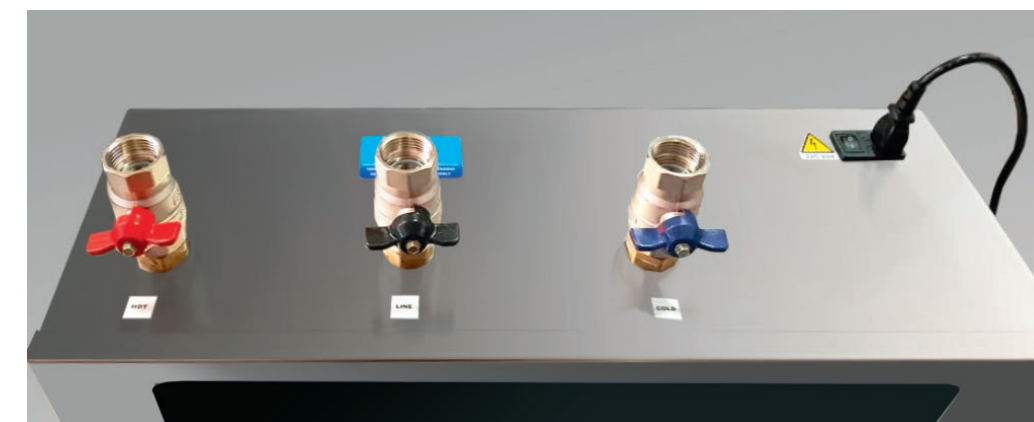


descrizione • description

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

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

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



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