



Baguette moulder

Formatrice per baguette



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

mac.pan



caratteristiche generali • general characteristics

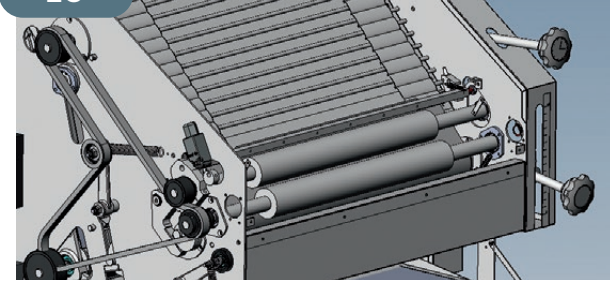
- The body of the mixer is made of steel
- Two or Three food-grade polyethylene rollers
- Adjustable rollers
- Adjustable moulding belts
- 700 mm moulding length
- Whooltop or Synthetic belts
- Mixed belt-chain conveyor pulling
- Ultra-quick belt change
- Motorised output conveyor "L"
- Non-stick plastic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

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

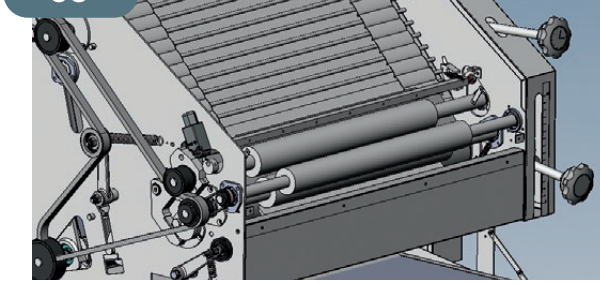
Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



2C



3C

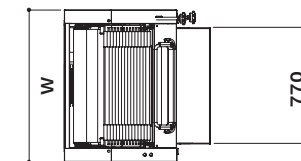
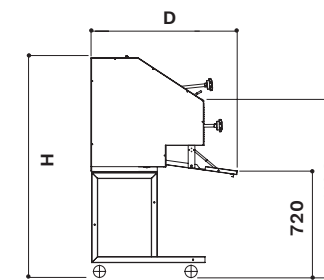


MODEL	numbers cylinders <i>n</i>	roller length <i>mm</i>	roller diameter <i>mm</i>	cylinder opening <i>mm</i>	dough size <i>gr</i>	production <i>pcs/h</i>	power consumption <i>kW</i>	machine dimension <i>cm</i>	machine weight <i>Kg</i>
MBA/2C	2	700	63,5	from 0 to 20	100-2000	1500	0,55	W105_D98(H148)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

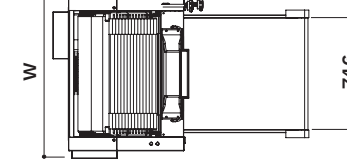
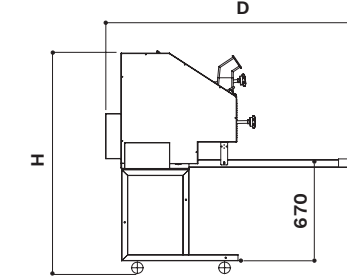
The machine is planned under the traditional rules to produce great baguettes and any loaves. The dough is laminated first and then wrapped, rolled and extended through two belts with opposite sense of rotation. The rolling cylinders are made of non-toxic material and they allow a perfect regulation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

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

MBA



MBA/L



descrizione • description

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



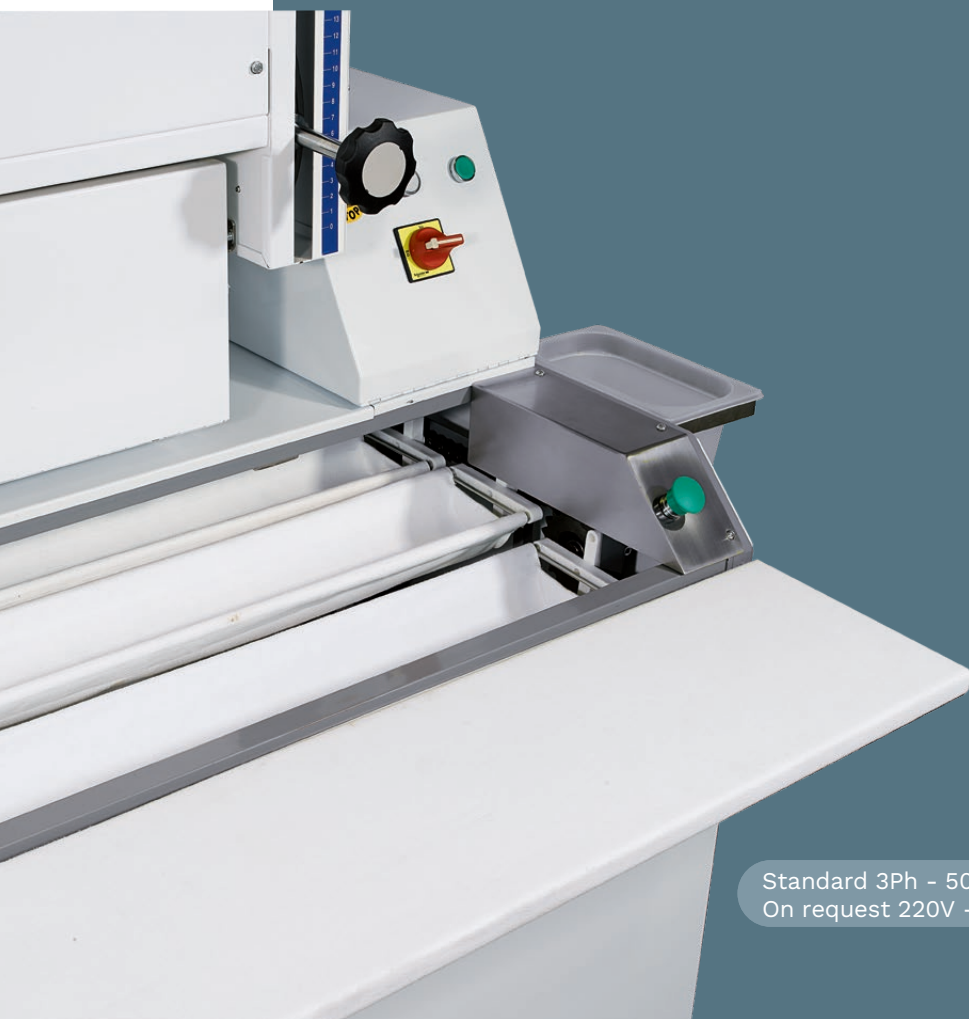
YouTube



CE

Intermediate proofer for baguettes

Camera di riposo
per baguette



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

mac.pan

caratteristiche generali • general characteristics

CONSTRUCTION

- Structure in painted steel
- Trough with all types of felts: Synthetic (standard) or linen, cotton, polyamide (option)
- Cast iron gear (guaranty large service life)
- Double front control
- Switchable motor in case of power failure

MAINTENANCE

- Germicidal lamps (optional)
- Trough easily removable for dry cleaning and ensure an extension of the lifespan of your equipment

OPTIONAL

- Stainless steel covering
- Folding rounding tray (Felt or polyethylene)
- Fixing brackets for the moulder

COSTRUZIONE

- Struttura in acciaio verniciato
- Le balancelle possono essere in materiale Sintetico (standard) o lino, cotone, poliammide (opzione)
- Ingranaggi in ghisa (garanzia lunga durata)
- Doppio comando di start frontale
- Motore commutabile in caso di interruzione di corrente

MANUTENZIONE

- Lampade germicide (opzionali)
- Balancelle facilmente rimovibili per il lavaggio a secco e garantire un'estensione della durata della vostra attrezzatura

OPTIONAL

- Rivestimento in acciaio inossidabile
- Vassoio pieghevole (feltro o polietilene)
- Staffe di fissaggio per la formatrice

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



descrizione • description

MODEL	Length	Depth	High	Nb troughs	Gutters		Capacity	
					Length	Width	Bread 500gr	Bread 940gr
BP 450	1306	921	973	27	1060	140	216	162
BP 451	1306	1115	973	33	1060	140	288*	198
BP 451L	1306	1115	973	26	1060	160	400	104**
BP 452	1306	1315	973	40	1060	140	234*	240
BP 452L	1306	1315	973	32	1060	160	330	128**
BP 550	1606	921	973	27	1360	140	270	216
BP 551	1606	1115	973	33	1360	140	224*	264
BP 551L	1606	1115	973	26	1360	160	320	130**
BP 552	1606	1315	973	40	1360	140	182*	320
BP 552L	1606	1315	973	32	1360	160	264	160**

Capacity indicated are approximate. Many factors come into play such as kind of dough, resting, moulding, placement... those informations can change the number of loaf per gutters. *Bread de 100g, **Bread de 945g

Le capacità indicate sono approssimative. Entrano in gioco molti fattori come il tipo di impasto, il riposo, la formatura, la posa... queste informazioni possono modificare il numero di pagnotte per balancella. *Pane da 100g, **Pane da 945g

YouTube



baguette moulder NOT included
formatrice per baguette NON inclusa



SINCE 1983