

Small loaves moulders

Formatrici per sandwich



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



mac.pan



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



SMALL LOAVES MOULDERS, TABLE VERSION

Available in two models:

1 - Oval type: to form oval-shaped long loaves from 10 to 100 g, max. loaf length 16 cm.

2 - Cylindrical type: to form cylindrical-shaped long loaves from 10 to 250 g, max. loaf length 25 cm.

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

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

FORMATRICI DA TAVOLO PER PICCOLI PANINI ALLUNGATI

Si produce in due modelli:

1 - Tipo ovale: detta formatrice serve per formare dei piccoli panini a forma ovale allungati da gr. 10 a gr. 100, lunghezza massima del panino sino a cm. 16.

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

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

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

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



SMALL MOULDING MACHINE FOR LONG-LOAVES OF SOFT-PASTE

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

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

PICCOLA FILONATRICE PER PASTE MOLLI CM. 40

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

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

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

descrizione • description

