

Automatic dough sheeters

Sfogliatrice automatica



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

mac.pan

caratteristiche generali • general characteristics

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

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

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



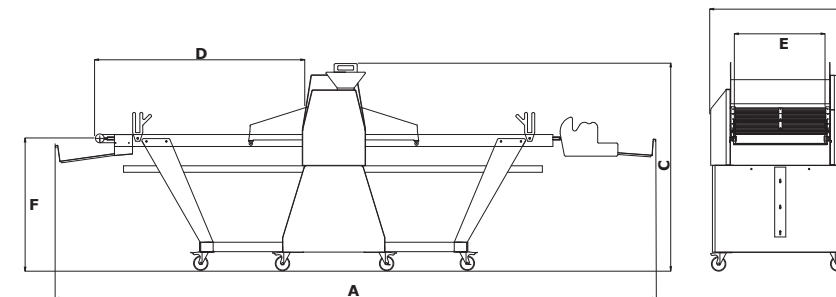
descrizione • description

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

Funzionalità, robustezza, semplicità d'uso: queste sono le essenziali componenti della nostra sfogliatrice. Macchina versatile ed affidabile, si adatta alle esigenze del medio e grande laboratorio. Tutti i modelli di macchina sfogliatrice automatica sono provvisti di pannello a colori touch screen 7" che permette di lavorare in tre differenti modalità: manuale/ semiautomatico/automatico. Questo fa sì che la programmazione della macchina sia facile e intuitiva da parte dell'operatore. E' possibile registrare 100 ricette con diversi cicli di lavorazione. La macchina può avere in dotazione lo sfarinatore e l'arrotolatore che permettono di velocizzare i tempi di lavorazione.

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

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



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

*** Consider -200 mm if your machine doesn't include winder.**

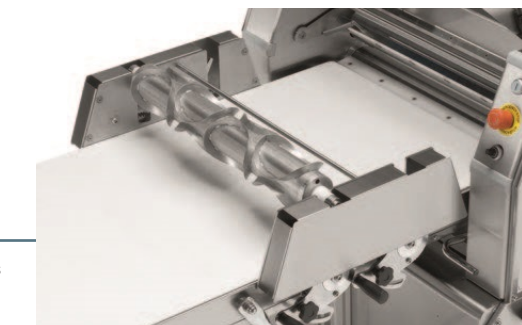
Considerare 200 mm in meno se la macchina è sprovvista di arrotolatore.

**** Consider -200 mm if your machine doesn't include duster.**

Considerare 200 mm in meno se la macchina è sprovvista di sfarinatrice.

All machines are also available in stainless steel version.

Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX.



The double seat cutting station avoids the dough to stick in the moulds (optional).

La stazione di taglio a due principi evita che la pasta si attacchi allo stampo (optional).

