

Cutting tables for food use

Tavoli da taglio
per uso alimentare



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

mac.pan

- Automatic pastries production table
- Made entirely in AISI 304 stainless steel
- Up to 2.000 croissants per hour
- Croissant from 12 to 150 grams
- cutting rollers can be replaced in few seconds
- Speed approx 10 sec per meter
- Cut dough in two stages avoiding sticking
- Variable speeds by inverter
- accident prevention safety guards
- machine mounted on wheels
- Easy to clean
- Inclined conveyor belt for waste dough recovery (OPTIONAL)
- Flour duster device (OPTIONAL)
- The calibrator for a uniform weight (OPTIONAL)
- Table with croissant moulding unit (OPTIONAL)

- Tavolo automatico per la produzione di pasticceria
- Realizzato interamente in acciaio inox AISI 304
- Fino a 2.000 pasticcini all'ora
- Croissant da 12 a 150 grammi
- i rulli di taglio possono essere sostituiti in pochi secondi
- Velocità di circa 10 sec / metro
- Taglio dell'impasto in due fasi per evitare che rimanga attaccato
- Velocità variabile tramite inverter
- protezioni antinfortunistiche
- macchina montata su ruote
- Facile da pulire
- Tappeto inclinato per recupero sfridi (OPTIONAL)
- Sfarinatore (OPTIONAL)
- Stazione di calibratura dello spessore per un peso uniforme (OPTIONAL)
- Formatrice per croissant (OPTIONAL)

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



caratteristiche generali • general characteristics

descrizione • description

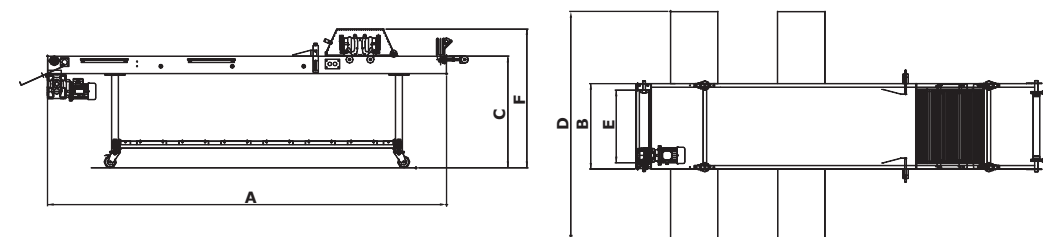
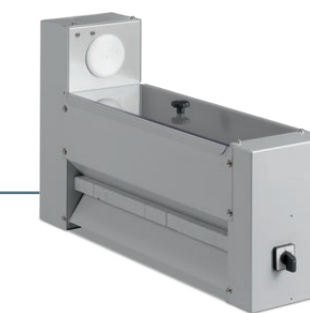


Cutting rollers with special sizes and shapes available on request.

Rulli da taglio con misure e disegni particolari, disponibili su richiesta.

Flour spreader device can be installed to the makeup line as optional.

Lo sfarinatore può essere applicato al tavolo come optional.



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).

MODEL	length A mm	width B mm	height C mm	overall width D mm	belt width E mm	overall h. from floor F mm	Power motors hp
MACTAB200/INOX	2000	860	920	1940	600	1171	0,18
MACTAB300/INOX	3000	860	920	1940	600	1171	0,18
MACTAB400/INOX	4000	860	920	1940	600	1171	0,18
MACTAB450/INOX	4500	860	920	1940	600	1171	0,37
MACTAB500/INOX	5000	860	920	1940	600	1171	0,37

* Voltage motors - Variable according to voltage. Motori voltaggio - Variabili a seconda della tensione.

** The supporting grid, located under the table, is optional. La rastrelliera porta rulli è un optional.

The MAC/TAB cutting table built entirely in AISI 304 stainless steel for alimentary use in compliance with current regulations has been designed for the preparation of all flaky pastry, short-crust pastry and dough products.

Il tavolo da taglio MAC/TAB costruito interamente in acciaio inox AISI 304 per uso alimentare secondo le norme vigenti è stato progettato per la preparazione di tutti i prodotti di pasta sfoglia, pasta frolla, pasta lievitata ecc.

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

