



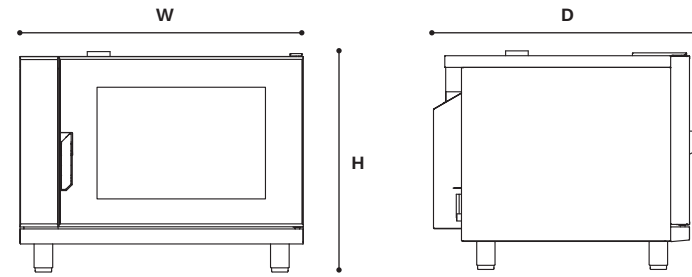
Electric convection ovens MEGA BAKERY

Forni elettrici a convezione
MEGA BAKERY



See the technical chart
Consulta la tabella tecnica

mac.pan



caratteristiche generali • general characteristics

- Three speeds reverse rotation
- Passo a passo function
- Rounded corners of the cooking chamber
- Double tempered glass inspected door
- Air conveyor and grid supports easily disassembled

- Cambio direzionale delle ventole radiali a tre velocità
- Passo a passo function
- Camera di cottura con angoli arrotondati
- Porta doppi cristalli ispezionabili
- Convogliatori aria e scorri griglia smontabili

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



descrizione • description



MODEL	MEGA 440B	MEGA 440B DIGIT
electromechanical controls	N° 1 knob	N° 1 knob
structure	acciaio inox stainless steel	acciaio inox stainless steel
door	vetro glass	acciaio inox stainless steel
weight (Kg)	58	58
capacity (mm)	12 x 600x400 mm -1/1 GN	12 x 600x400 mm -1/1 GN
voltage	230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz
power (kW)	1,4	1,4
working temperature range	30-90 °C	30-90 °C
tray interval (mm)	80	80
dimensions (WxDxH) mm	940x866x811h	940x866x811h
humidification	with basin with basin	con vaschetta with basin

EASY AND PERFORMING, AT YOUR SIDE EVERY DAY

Mega is the line of MAC.PAN professional ovens dedicated to Light Pastry & Bakery. The high versatility and cost optimisation make MEGA ovens accomplices of success in the kitchen.

AS JUST MADE

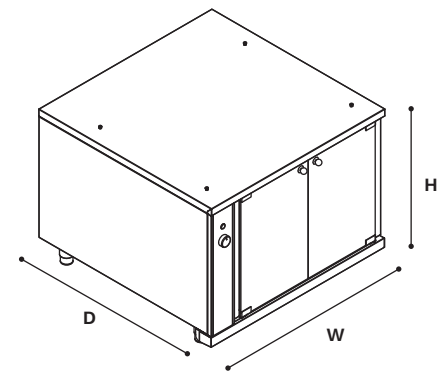
Bread and bakery dealers, supermarkets, delicatessens and chains of pastry and bakery shops: these and many other professional businesses require ovens for immediate use and at the same time powerful, reliable and easy use "at first sight". When simplicity becomes the main focus, MEGA ovens are the real and true point of reference in the segment of professional "light" ovens.

FACILE E PERFORMANTE, AL TUO FIANCO OGNI GIORNO

Mega è la linea di forni professionali di MAC.PAN dedicata al segmento Light Pastry & Bakery. L'elevata versatilità e l'ottimizzazione dei costi rendono i forni MEGA complici del successo in cucina.

COME APPENA FATTO

Rivendite di pane e prodotti da forno, banchi della GDO, gastronomie e catene di panetteria e pasticceria: queste e molte altre realtà professionali necessitano di forni di immediato utilizzo e nel contempo potenti, affidabili e utilizzabili "a vista". Quando la semplicità diventa il piatto forte i forni MEGA sono vero e proprio punto di riferimento nel segmento dei forni professionali "leggeri".



MODEL	MEGA 440B	MEGA 440B DIGIT	MEGA 640B	MEGA 640B DIGIT	MEGA 1040b	MEGA 1040b DIGIT
electromechanical controls	N° 4 knobs	X	N° 4 knobs	X	N° 4 knobs	X
electronical controls	X	60 progr., 5 phases	X	60 progr., 5 phases	X	60 progr., 5 phases
external finishing	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430
internal finishing	AISI304	AISI304	AISI304	AISI304	AISI304	AISI304
weight (Kg)	72	72	80	80	95	95
core probe	X	opt.	X	opt.	X	opt.
tray and size capacity	N° 4 600x400mm	N° 4 600x400mm	N° 6 600x400mm	N° 6 600x400mm	N° 10 600x400mm	N° 10 600x400mm
electrical supply	230/400 V 50-60 Hz	230/400 V 50-60 Hz	380/400 V 50-60 Hz	380/400 V 50-60 Hz	380/400 V 50-60 Hz	380/400 V 50-60 Hz
power (kW)	6,3	6,3	9,3	9,3	14	14
n. motors/fans	2	2	2	2	3	3
inversion	✓	✓	✓	✓	✓	✓
max temperature	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C
steam	✓	✓	✓	✓	✓	✓
tray interval (mm)	80	80	80	80	80	80
dimensions (WxDxH) cm	940x830x620h	940x830x620h	940x830x745h	940x830x745h	940x830x1047h	940x830x1047h
fan speed adjustable	X	3 steps	X	3 steps	X	3 steps
proofer model	LIEV 12	LIEV 12	LIEV 12	LIEV 12	LIEV 12	LIEV 12
stand model	CAV 12	CAV 12	CAV 12	CAV 12	CAV 12	CAV 12



INTERFACES

In order to satisfy a range of different needs, MAC.PAN offers various solutions to control the oven.

- In the Manual version simplicity and speed of control are the key.
- The Digital version guides the user in setting the values of cooking, the core probe is standard and the fan speed is adjustable.

INTERFACCE

MAC.PAN, per soddisfare le diverse necessità, offre diverse soluzioni di comando del forno.

- Nella versione Manuale viene esaltata la semplicità e la velocità di comando.
- La versione Digitale guida l'utente nell'impostare i valori di cottura, la sonda al cuore è di serie, la velocità delle ventole regolabile.

