



Convection ovens MEGA GASTRONOMY BIG

Forni a convezione
MEGA GASTRONOMY BIG



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

mac.pan

caratteristiche generali • general characteristics

The solution is MAC.PAN MEGA, a multifunction cooking system that allows the preparation of hot dishes and snacks in an easy, quick and convenient way. MEGA is the solution for Light Gastronomy segment: Versatility, power and simplicity, make it the ideal support for all those commercial activities that involve the preparation and heating of dishes in limited spaces and often without the assistance of personnel with specific preparation. The technical characteristics and the mechanical components make it a complete, reliable and long-lasting oven.

MEGA di MAC.PAN è un sistema di cottura multifunzione che permette di preparare piatti caldi e snack in modo facile, veloce e conveniente. MEGA è la soluzione ideale per il segmento Light Gastronomy: Versatilità e potenza, ma anche semplicità e convenienza, ne fanno il supporto ideale per tutte quelle attività commerciali che devono preparare e scaldare pietanze in spazi limitati e spesso senza l'ausilio di personale con una specifica preparazione nella ristorazione. Le caratteristiche tecniche e le componenti meccaniche di cui è dotato ne fanno un forno completo, affidabile e di lunga durata come tutte le tecnologie MAC.PAN.

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

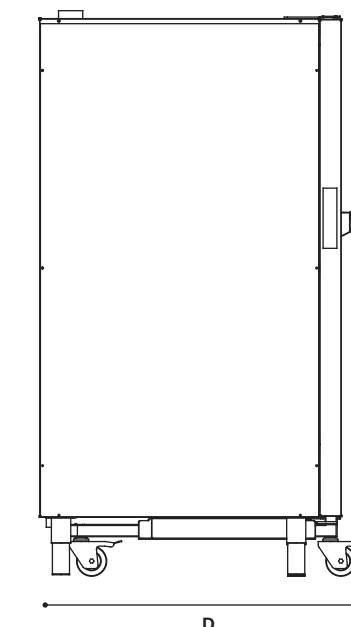
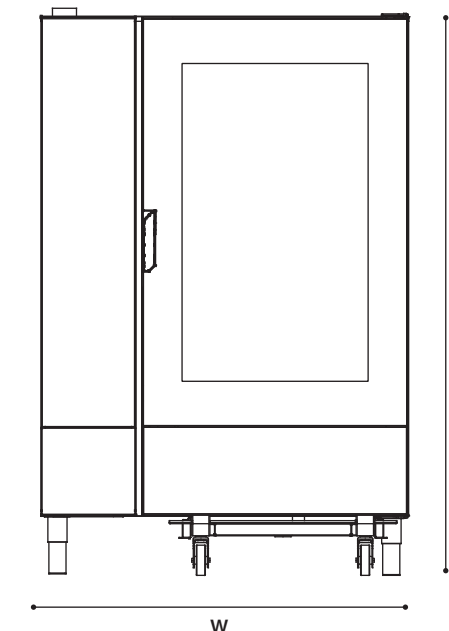


descrizione • description

MODEL	MEGA 2040G	MEGA 2040G LCD	MEGA 4040G	MEGA 4040G LCD
electromechanical controls	N° 5 knobs	X	N° 5 knobs	X
electronical controls	X	90 progr., 5 phases	X	90 progr., 5 phases
external finishing	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430
internal finishing	AISI304	AISI304	AISI304	AISI304
weight (Kg)	190	190	310	310
core probe	X	✓	X	✓
tray and size capacity	N° 20 x 1/1 GN	N° 20 x 1/1 GN	N° 40 x 1/1 GN	N° 40 x 1/1 GN
electrical supply	400 V 50-60 Hz	400 V 50-60 Hz	400 V 50-60 Hz	400 V 50-60 Hz
power (kW)	30 Kw	30 Kw	43 Kw	43 Kw
n. motors/fans	2	2	2	2
inversion	✓	✓	✓	✓
max temperature	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C
steam	Adjustable	Adjustable	Adjustable	Adjustable
tray interval (mm)	60	60	60	60
dimensions WxDxH (cm)	920x865x1850h	920x865x1850h	1220x1070x1850h	1220x1070x1850h
liquid drain	opt.	opt.	opt.	opt.
fan speed adjustable	X	3 steps	X	3 steps

MODEL	MEGA 2040G/GAS	MEGA 2040G/GAS LCD	MEGA 4040G/GAS	MEGA 4040G/GAS LCD
electromechanical controls	N° 5 knobs	X	N° 5 knobs	X
electronical controls	X	90 progr., 10 phases	X	90 progr., 10 phases
external finishing	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430
internal finishing	AISI304	AISI304	AISI304	AISI304
weight (Kg)	225	225	400	400
core probe	X	✓	X	✓
tray and size capacity	N° 20x 1/1 GN	N° 20 x 1/1 GN	N° 40 x 1/1 GN	N° 40 x 1/1 GN
electrical supply	400 V 50-60 Hz	400 V 50-60 Hz	400 V 50-60 Hz	400 V 50-60 Hz
power (kW)	30 Kw	30 Kw	50 Kw	50 Kw
n. motors/fans	2	2	2	2
inversion	✓	✓	✓	✓
max temperature	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C
steam	Adjustable	Adjustable	Adjustable	Adjustable
tray interval (mm)	60	60	60	60
dimensions WxDxH (cm)	920x865x1850h	920x865x1850h	1220x1070x1850h	1220x1070x1850h
liquid drain	opt.	opt.	opt.	opt.
fan speed adjustable	X	3 steps	X	3 steps

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





Convection ovens MEGA GASTRONOMY BIG

Forni a convezione MEGA GASTRONOMY BIG

TECHNOLOGIES

- **Static cleaning system** – The cleaning system designed by MAC.PAN ensures an easy and deep cleaning of the cooking chamber.
- **Delta T and Core probe** – The core probe is a useful tool for the cooking of food that require constant and precise control of their degree of colouration at the core.
- **Scheduled start** – The MAC.PAN ovens permit better organisation of the work allowing those who work in the kitchen the option of programming 5 different ignitions of the oven at exact pre-set times: in this way the work cycles are optimised with a considerable saving of time and the enhanced organisation of resources.
- **Speed modulator** – The meticulous adjustment of the fan speed allows the use of the hot air flow suitable for each type of cooking: when the air is perfectly distributed in the cooking chamber and the speed is adjusted according to the food to be cooked, even the most delicate products are prepared fully respecting their characteristics and quality.

TECNOLOGIE

- **Sistema di lavaggio statico** – Il sistema di lavaggio progettato da MAC.PAN permette una pulizia facile e profonda della camera di cottura.
- **Delta T e sonda al cuore** – La sonda al cuore è lo strumento utile per cucinare prodotti che richiedono controllo costante e preciso del loro grado di colorazione al cuore
- **Partenza programmata** – I forni MAC.PAN permettono di organizzare al meglio il lavoro dando la possibilità a chi opera in cucina di programmare 5 diverse accensioni del forno ad orari esatti prestabiliti: in questo modo i cicli di lavoro vengono ottimizzati con un notevole risparmio di tempo e una miglior organizzazione delle risorse.
- **Modulatore di velocità** – La minuziosa regolazione della velocità della ventola consente di utilizzare il flusso di aria calda adatto per ogni cottura: quando l'aria è perfettamente distribuita nella camera di cottura e la velocità è regolata in base al cibo da cuocere, anche i prodotti più delicati vengono preparati nel pieno rispetto delle loro caratteristiche e qualità.



DRY SYSTEM • METODO DI COTTURA A SECCO

The dry cooking method thanks to an automatic valve that opens whenever needed removes the steam inside the cooking chamber.

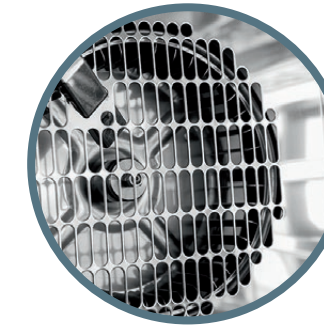
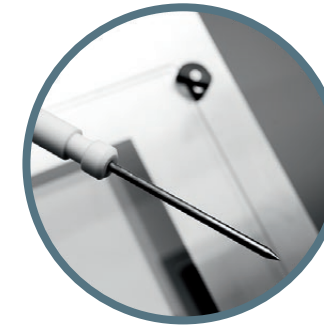
Grazie ad una valvola automatica che si apre ad ogni necessita per eliminare il vapore presente in camera di cottura.



STEAM SYSTEM • ACQUA

An instantaneous steam introduction system at any temperature.

Sistema istantaneo di immissione del vapore ad ogni temperatura.



INTERFACES

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

- In the Manual version simplicity and speed of control are the key.
- The LCD control panel has no limits. The setting and management of the cooking parameters eases the performance of more complex cooking recipes.

Up to 5 different ignitions of the oven are programmable to better organise the work. Using the USB port it is possible to import, export and update recipes from the PC and to generate the HACCP report.

There is also the possibility of saving the entire cooking process and repeat it whenever you like.

INTERFACCE

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

- Nella versione Manuale viene esaltata la semplicità e la velocità di comando.
- La versione Programmabile LCD non dispone limiti. Il controllo e la gestione puntuale dei parametri di cottura facilita l'esecuzione delle cotture più complesse.

Sono programmabili fino a 5 diverse accensioni del forno per organizzare al meglio il lavoro. Utilizzando la porta USB è possibile importare, esportare e aggiornare ricette dal PC e generare il report HACCP.

Esiste infine la possibilità di salvare l'intero processo di cottura per riproporlo tutte le volte che lo si desidera.

descrizione • description

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