



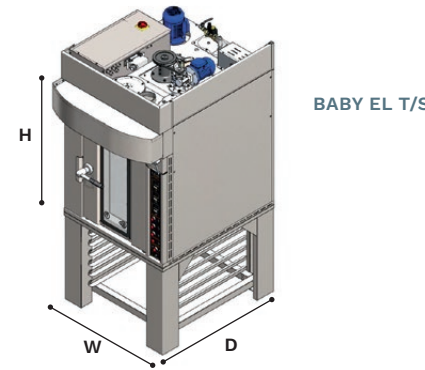
# Rotary oven 8/10 trays BABY

Forno rotativo 8/10 teglie  
BABY



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

mac.pan



BABY EL T/S

caratteristiche generali • general characteristics

- Sized for 8 or 10 TRAYS 40x60 or 50x70
- Available in ELECTRIC or BURNER (gas or diesel) versions
- OVEN COMPLETE WITH:**
  - Motorized steam suction hood
  - Stainless steel steam suction housing
  - Stainless steel base
  - Door with double glazing
  - Stainless steel baking chamber, front and door
  - High-performance armoured heating elements
  - New humidifier: enhanced, easy to access and completely removable
  - Manual valve steam excess exhaust

- dimensionato per 8 o 10 TEGLIE da 40x60 o 50x70
- disponibile nella versione ELETTRICA o con BRUCIATORE a gas o gasolio

**FORNO COMPLETO DI:**

- Cappa aspirante motorizzata
- Chiocciola aspirazione vapori in acciaio inox
- Basamento in acciaio inox
- Porta con doppio vetro
- Camera di cottura, facciata e porta in acciaio inox
- Resistenze corazzate ad alto rendimento
- Nuovo umidificatore; potenziato, di facile accesso e totalmente smontabile
- Valvola manuale per lo scarico del vapore in eccesso

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



## Electric rotary oven – Forno rotativo elettrico

MODEL	tray dimensions cm	baking surface mq	hourly output Kg	external dimensions			weight Kg	trays for rack nr	electric power kW
				W cm	D cm	H cm			
<b>CON SUPPORTO/ WITH SUPPORT</b>									
BABY EL 40X60 8T/S	40X60	1,9	20	92	104	109	320	8	12
BABY EL 40X60 10T/S	40X60	2,4	25	92	104	126	340	10	12
BABY EL 50X70 8T/S	45X65/50X70	2,3/2,8	30	107	120	109	335	8	12
BABY EL 50X70 10T/S	45X65/50X70	2,9/3,5	40	107	120	126	350	10	12
<b>CON CELLA/ WITH PROOFER</b>									
BABY EL 40X60 8T/C	40X60	1,9	20	92	104	109	320	8	12,5
BABY EL 40X60 10T/C	40X60	2,4	25	92	104	126	370	10	12,5
BABY EL 50X70 8T/C	45X65/50X70	2,3/2,8	30	107	120	109	415	8	12,5
BABY EL 50X70 10T/C	45X65/50X70	2,9/3,5	40	107	120	126	430	10	12,5

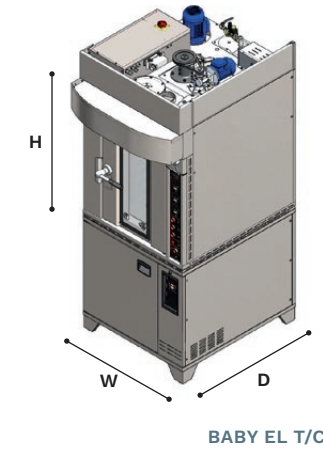
## Rotary oven with gas or diesel burner – Forno rotativo con bruciatore gas o gasolio

MODEL	tray dimensions cm	baking surface mq	hourly output Kg	external dimensions			weight Kg	trays for rack nr	thermal power Kcal	electric power kW
				W cm	D cm	H cm				
<b>CON CELLA/ WITH PROOFER</b>										
BABY G 40X60 8T/C	40X60	1,9	20	92	104	109	400	8	18000	1,5
BABY G 40X60 10T/C	40X60	2,4	25	92	104	126	420	10	18000	1,5
BABY G 50X70 8T/C	45X65/50X70	2,3/2,8	30	107	120	109	470	8	20000	1,5
BABY G 50X70 10T/C	45X65/50X70	2,9/3,5	40	107	120	126	490	10	20000	1,5

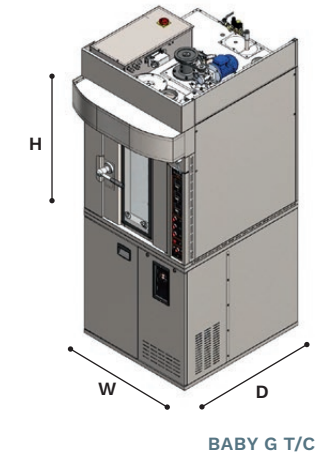
## Electric proofing cabinet – Cella di lievitazione elettrica

	electric power kW	width cm	depth cm	height cm	weight Kg	number of trays nr	tray distance cm
40X60	0,5	92	104	89	90	16	8
50X70	0,5	107	120	89	105	16	8

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



BABY EL T/C



BABY G T/C

# Rotary oven 8/10 trays BABY

## Forno rotativo 8/10 teglie BABY

Practical and economical solution to bear the oven. Support comes with the following characteristics:

- Complete with runners for trays
- entirely made of stainless steel

**THE PROOFER HAS THE FOLLOWING CHARACTERISTICS:**

- Stainless steel structure
- Electric heated
- Operates independently from the oven
- Digital thermoregulator
- SEMI-AUTOMATIC humidification system (water must be supplied manually by an operator).

Soluzione pratica ed economica per il sostegno del forno. Il supporto viene fornito con le seguenti caratteristiche:

- Completo di rastrelliera porta-teglie
- Struttura completamente in acciaio inox

**LA CELLA PRESENTA LE SEGUENTI CARATTERISTICHE :**

- Struttura in acciaio inox
- Alimentazione elettrica
- Funzionamento indipendente dal forno.
- Termoregolatore digitale.
- Sistema di umidificazione SEMI-AUTOMATICO (il carico dell'acqua deve essere effettuato manualmente da un operatore).



**CONFIGURABLE**

under the oven, according to your needs, it is possible to install:

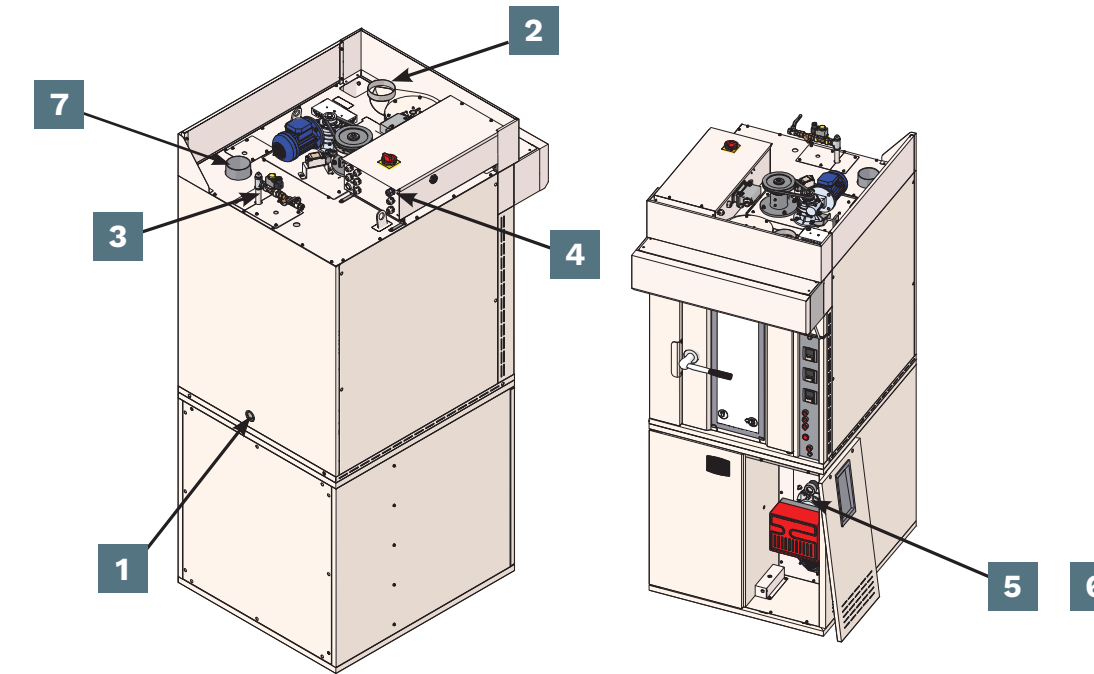
- Support with runners for trays
- Proofer

**CONFIGURABILE**

sotto il forno è possibile installare a seconda delle proprie esigenze:

- Supporto porta-teglie
- Cella di lievitazione

dati tecnici • technical data



- 1** water discharge  
scarico eccedenza acqua
- 2** steam exhaust pipe  
tubazione scarico vapori
- 3** steam generator water arrival  
alimentazione acqua umidificatore
- 4** electrical energy arrival  
arrivo energia elettrica
- 5** burner supply gas  
alimentazione bruciatore gas
- 6** burner supply gasoil  
alimentazione bruciatore gasolio
- 7** smoke exhaust pipe  
tubo scarico fumi

**ROTARY CONVECTION OVEN**

- Suitable for small and medium-sized baking or pastry-making workshops
- Ideal for baking in shopping malls, hotels or restaurants
- Available in electric or combustion (gas, oil, etc.) versions
- Rack capacity: for 8 or 10 trays
- Reduced dimensions
- Extremely versatile, the multiple configuration options and small size make it suitable for any production requirement.

**FORNO ROTATIVO A CONVEZIONE**

- Adatto a piccoli e medi laboratori di panificazione o pasticceria
- Ideale come terminale di cottura per centri commerciali, alberghi o ristorazione
- Disponibile nelle versioni ad alimentazione elettrica o a combustione (gas, gasolio...)
- Capacità del carrello 8 o 10 teglie
- Ridotte dimensioni di ingombro
- Estremamente versatile, le molteplici possibilità di configurazione e le ridotte dimensioni lo rendono adatto ad ogni esigenza produttiva.

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