



# Electric rotary oven with electric chamber and proofer COMBO

## Forno rotativo elettrico con camera e cella COMBO



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

mac.pan

caratteristiche generali • general characteristics

- Sized for 8 or 10 TRAYS 40x60 or 50x70
- Only available in ELECTRIC version
- 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

### 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	baking surface	external dimensions			weight	trays for rack	trays distance	electric power
	cm	mq	width cm	depth cm	height cm	Kg	nr	cm	kW
⚡ COMBO E 8T	40X60	1,9	99	117	109	285	8	8.3	12
⚡ COMBO E 10T	40X60	2,4	99	117	126	305	10	8.3	12

## ⚡ Electric chamber – Camera

	electric power kW	width cm	depth cm	height cm	working width cm	working depth cm	working height cm	weight Kg	number of trays nr
H18	4.4	99	117	32	62	82	18	125	2
H23	4.4	99	117	37	62	82	23	130	2

## ⚡ Proofer – Cella

	electric power kW	width cm	depth cm	height cm	weight Kg	number of trays nr	tray distance cm
	0,5	99	117	56	80	10	6.6

### 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  
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.

descrizione • description

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



# Electric rotary oven with electric chamber and proofer COMBO

## Forno rotativo elettrico con camera e cella COMBO

In order to meet specific production requirements, a small 2-tray static electrical chamber can also be installed on the oven, in addition to the proofer. The small chamber is interposed between the oven and the proofer. The small chamber is totally independent from the oven. In order to reduce the overall height of the structure, the proofer is lowered (proofer height 46 cm).

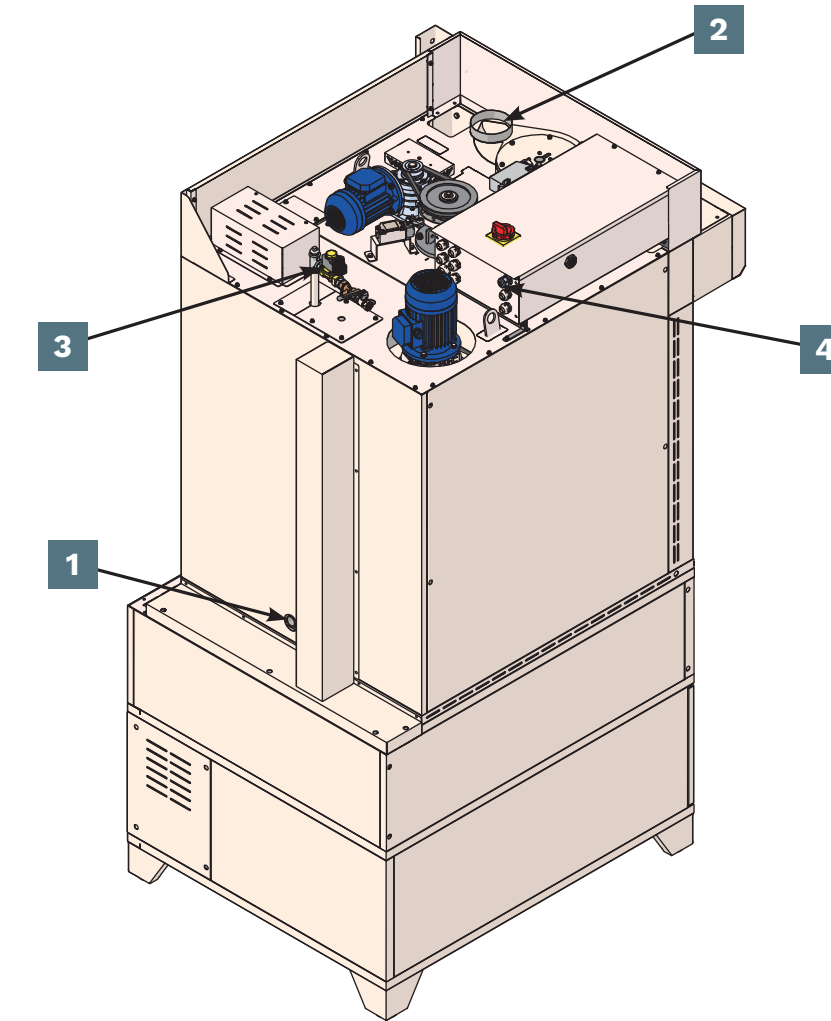
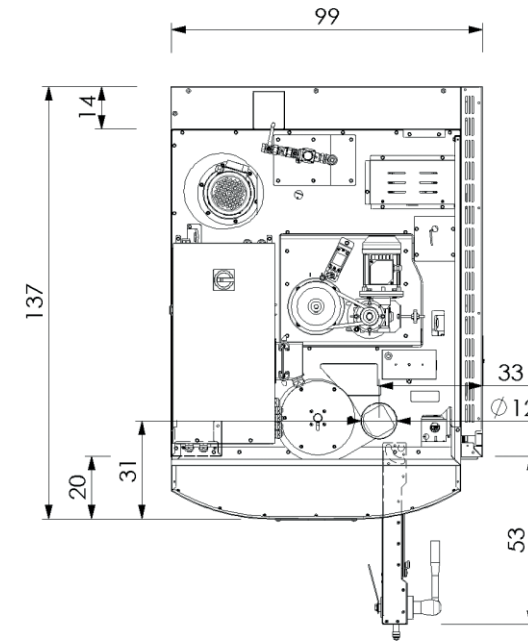
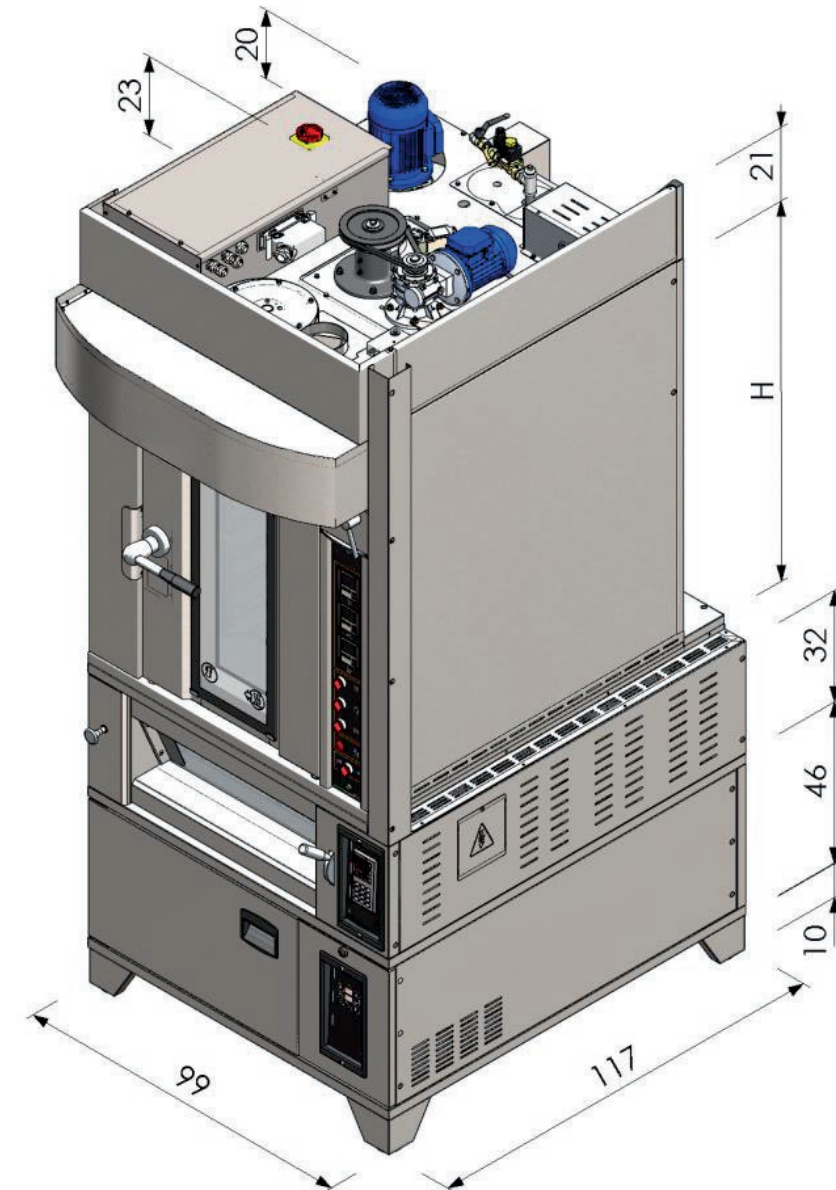
### THE CHAMBER COMES COMPLETE WITH:

- Refractory baking stone plates made of fibreglass
- High-performance armoured heating elements
- Digital electronic microprocessor controller
- Programmable switch and economizer
- Manual valve for steam excess exhaust
- Stainless steel front
- Tempered glass doors

Per risolvere particolari esigenze produttive è possibile installare sul forno, oltre alla cella di lievitazione, anche una cameretta elettrica statica a 2 teglie. La cameretta viene interposta tra il forno e la cella. La cameretta è totalmente indipendente dal forno. Al fine di ridurre l'altezza totale della struttura, la cella viene ribassata (altezza cella 46 cm).

### LA CAMERA VIENE FORNITA COMPLETA DI:

- Piani di cottura refrattari in fibra di vetro
- Resistenze corazzate ad alto rendimento
- Controllore elettronico digitale a microprocessore
- Economizzatore e accensione programmabile
- Valvola manuale per lo scarico del vapore in eccesso
- Facciata in acciaio inox
- Portine in vetro temprato



- 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

descrizione • description

### 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).

### 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).

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

