

Rotary oven 15 trays COMPACT

Forno rotativo
15 teglie COMPACT

NEW



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

mac.pan

caratteristiche generali • general characteristics

- Sized for 15 TRAYS 40x60 or 50x70 cm
- Only available in ELECTRIC version
- REMOVABLE baking rack (included)
- OVEN COMPLETE WITH:**
- Motorized steam suction hood
- 30/10 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 for steam excess exhaust

- dimensionato per 15 TEGLIE da 40x60 o 50x70
- ad alimentazione ELETTRICA
- carrello di cottura ESTRAIBILE (incluso)

FORNO COMPLETO DI:

- Cappa aspirante motorizzata
- Basamento in acciaio inox 30/10
- 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.



COMPACT OVEN, HIGH PRODUCTIVITY
FORNO COMPATTO, ALTA PRODUTTIVITÀ

MODEL	tray dimensions cm	baking surface mq	hourly output Kg	external dimensions			room minimum height cm	weight Kg	trays for rack nr	electric power kW
				width cm	depth cm	height cm				
⚡ COMPACT ROTOR EL 1	40X60	3,6	50	98	119	202	280	550	15	23,5
⚡ COMPACT ROTOR EL 2	50X70	5,2	70	112	143	202	280	600	15	28

ROTARY CONVECTION OVEN

- Suitable for both baking and pastry-making workshops.
- Compact but significant productive capacity.
- Available in electric heated version only.
- Removable baking rack 15 trays (included)
- Extremely reduced oven dimensions, both in width and depth.

The rack is designed as follows:

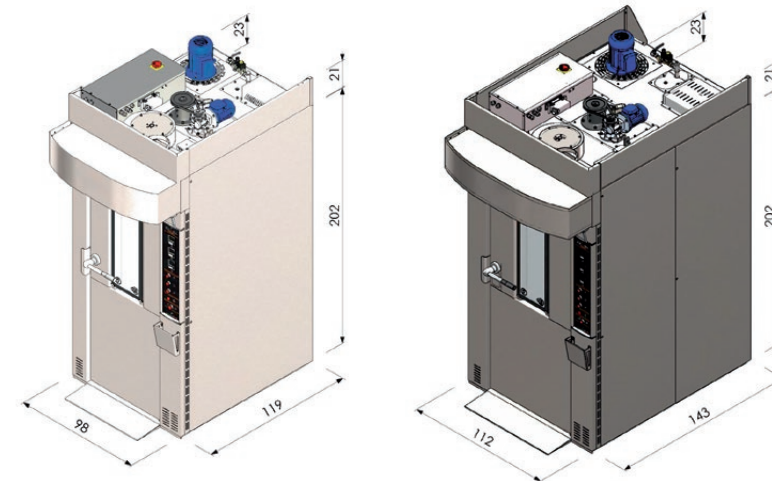
- 20 mm stainless steel square tubular structure
- Ø80 mm heat-resistant revolving wheels
- completely removable structure

FORNO ROTATIVO A CONVEZIONE

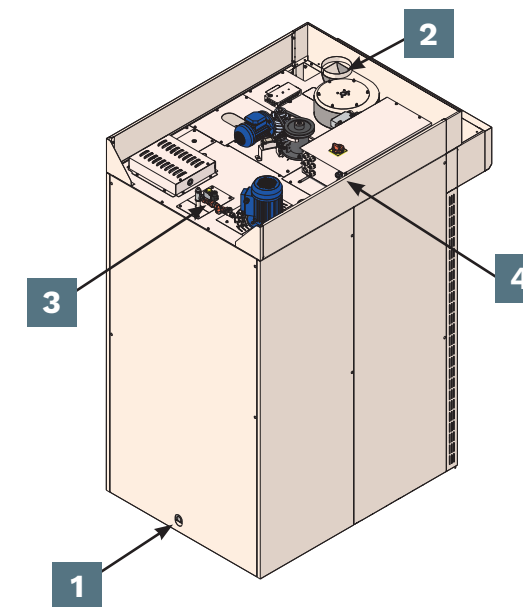
- Adatto a laboratori sia di panificazione che di pasticceria
- Compatto ma di notevole capacità produttiva.
- Disponibile solo nella versione ad alimentazione elettrica
- Carrello di cottura estraibile 15 teglie (incluso)
- Dimensioni del forno estremamente ridotte sia in larghezza che in profondità.

Il carrello viene realizzato con le seguenti caratteristiche:

- struttura in tubolare quadro da 20 mm in acciaio inox
- ruote piroettanti termoresistenti Ø80 mm
- struttura totalmente smontabile



- 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

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



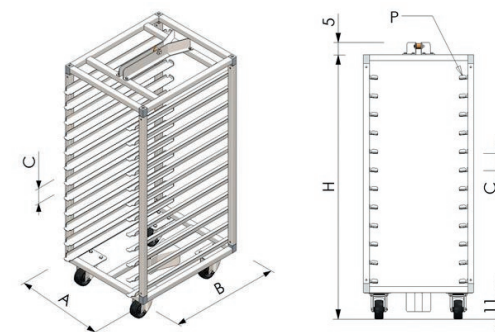
manual rack • carrello manuale



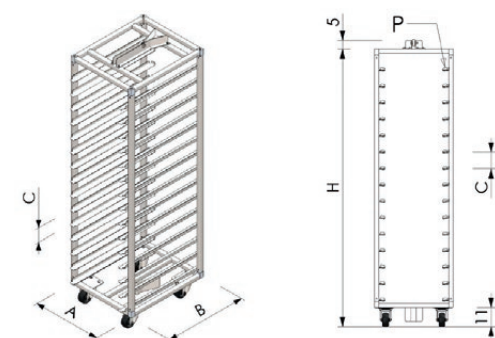
Mechanical elevator trolley • carrello elevatore meccanico



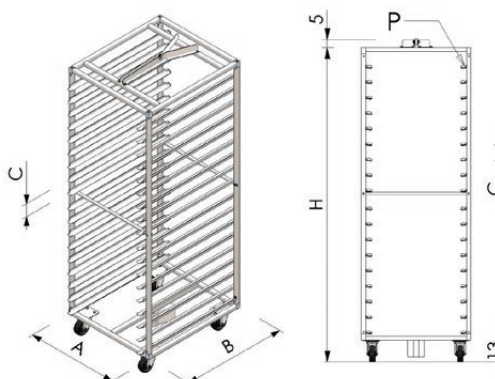
manual rack • carrello manuale



MODEL	tray dimensions cm	A (width) cm	B (depth) cm	C (height) cm	passo a 10 piani	passo a 12 piani
MINI ROTOR 1 & 2	40X60	45	62	110	9,3	7,8
	45X65	50	67	110	9,3	7,8
	40X80	45	85	110	9,3	7,8
	50X70	55	72	110	9,3	7,8
MINI ROTOR 3	60X80	65	82	122	10,5	8,7



MODEL	tray dimensions cm	A (width) cm	B (depth) cm	C (height) cm	passo a 15 piani	passo a 18 piani
MINI ROTOR 4 & 5	40X60	45	62	162	9,7	8,1
	45X65	50	67	162	9,7	8,1
	40X80	45	85	162	9,7	8,1
	50X70	55	72	162	9,7	8,1
MINI PHANTON 1/2/3 MINI ROTANT 1/2/3	40X60	45	62	177	10,7	8,9
	45X65	50	67	177	10,7	8,9
	40X80	45	85	177	10,7	8,9
50X70	55	72	177	10,7	8,9	



MODEL	tray dimensions cm	A (width) cm	B (depth) cm	C (height) cm	passo a 15 piani	passo a 18 piani
MINI ROTOR 6	60X80	66	82	161	9,5	7,8
PHANTON 4/6/8/10 ROTANT 4/6/8/10	60X80	66	82	189	11,2	9,3
	65X92	71	94	189	11,2	9,3
	80X80	86	82	189	11,2	9,3
	80X100	86	102	189	11,2	9,3
	80X120	86	125	189	11,2	9,3
	75X100	81	102	189	11,2	9,3

descrizione • description

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