

# Electric deck ovens

Forni elettrici a piani fissi



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

mac.pan

## FIXED DECK STATIC OVEN

- Usable chamber width: 70/80/120 cm (depending on the model)
- Usable chamber depth: 120/160 cm (depending on the model)
- Electric heated
- Available with 3 or 4 chambers versions

### Oven complete with:

- Independent baking chambers
- Upper chamber with usable internal height of 23 cm
- Refractory baking stone plates made of fiberglass
- High-performance armoured heating elements
- Digital electronic microprocessor controller
- Programmable switch and economizer
- New humidifier sized for abundant steam supply
- Motorized steam suction hood
- Manual valve for steam excess exhaust
- Tempered glass doors
- Stainless steel front

## FORNO STATICO A PIANI FISSI

- larghezza utile camera : 70/80/120 cm (in funzione del modello scelto)
- profondità utile camera : 120/160 cm (in funzione del modello scelto)
- alimentazione ELETTRICA
- disponibile nelle versioni da 3 o da 4 camere

### Forno completo di:

- Camere di cottura indipendenti
- Camera superiore con altezza utile interna 23 cm
- Piani di cottura refrattari in fibra di vetro
- Resistenze corazzate ad alto rendimento
- Controllore elettronico digitale a microprocessore
- Economizzatore ed accensione programmabile
- Nuovo umidificatore dimensionato per un'abbondante erogazione di vapore
- Cappa aspirante motorizzata
- Valvola manuale per lo scarico del vapore in eccesso
- Portine in vetro temprato
- Facciata in acciaio inox

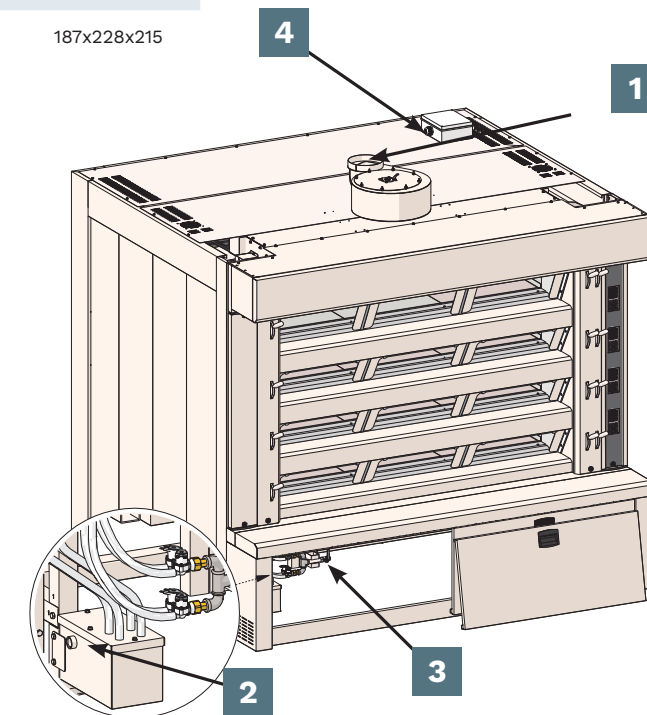
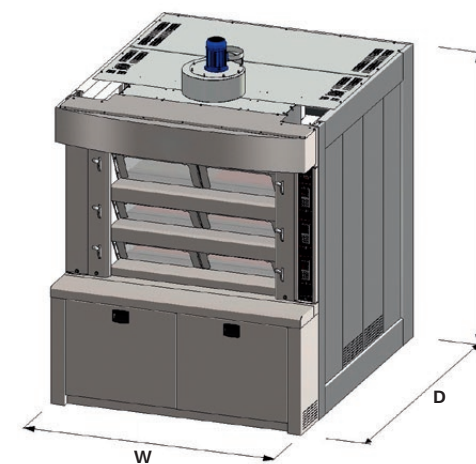
Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



MODEL	deck dimensions		baking surface m <sup>2</sup>	chambers n°	glasses n°	hourly output Kg/h	weight Kg	electric power		dimensions (WxDxH) cm
	internal depth cm	internal width cm						with economizer kW	without economizer kW	
EL 4 07 12	120	70	3,4	4	1	34	1400	15	28	137x188x215
EL 3 07 16	160	70	3,4	3	1	34	1400	15	28	137x228x215
EL 4 07 16	160	70	4,5	4	1	45	1470	20	37	137x228x215
EL 3 08 12	120	80	2,9	3	1	29	1320	14	25	147x191x215
EL 3 08 16	160	80	3,9	3	1	39	1500	18	35	147x228x215
EL 4 08 12	120	80	3,8	4	1	38	1350	18	34	147x191x215
EL 4 08 16	160	80	5,2	4	1	52	1570	24	46	147x228x215
EL 3 12 12	120	120	4,4	3	2	44	1730	18	35	187x191x215
EL 3 12 16	160	120	5,8	3	2	58	1850	24	45	187x228x215
EL 4 12 12	120	120	5,8	4	2	58	1950	24	46	187x191x215
EL 4 12 16	160	120	7,7	4	2	77	2100	32	60	187x228x215

- Fixed deck static oven
- Particularly suitable for large baking workshops
- Equipped with large baking capacity
- Electric heated
- Independent baking chambers
- Available in multiple configurations

- Forno statico a piani fissi
- Particolarmente indicato per grandi laboratori di panificazione
- Dotato di grande capacità di cottura
- Alimentazione elettrica
- Camere di cottura indipendenti
- Disponibile in molteplici configurazioni



- 1 steam exhaust pipe  
tubazione scarico vapori
- 2 water discharge  
scarico eccedenza acqua
- 3 steam generator water arrival  
alimentazione acqua umidificatore
- 4 electrical energy arrival  
arrivo energia elettrica

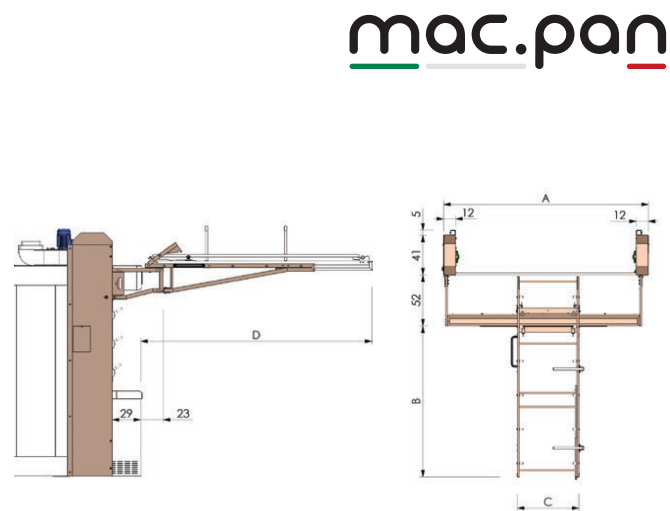
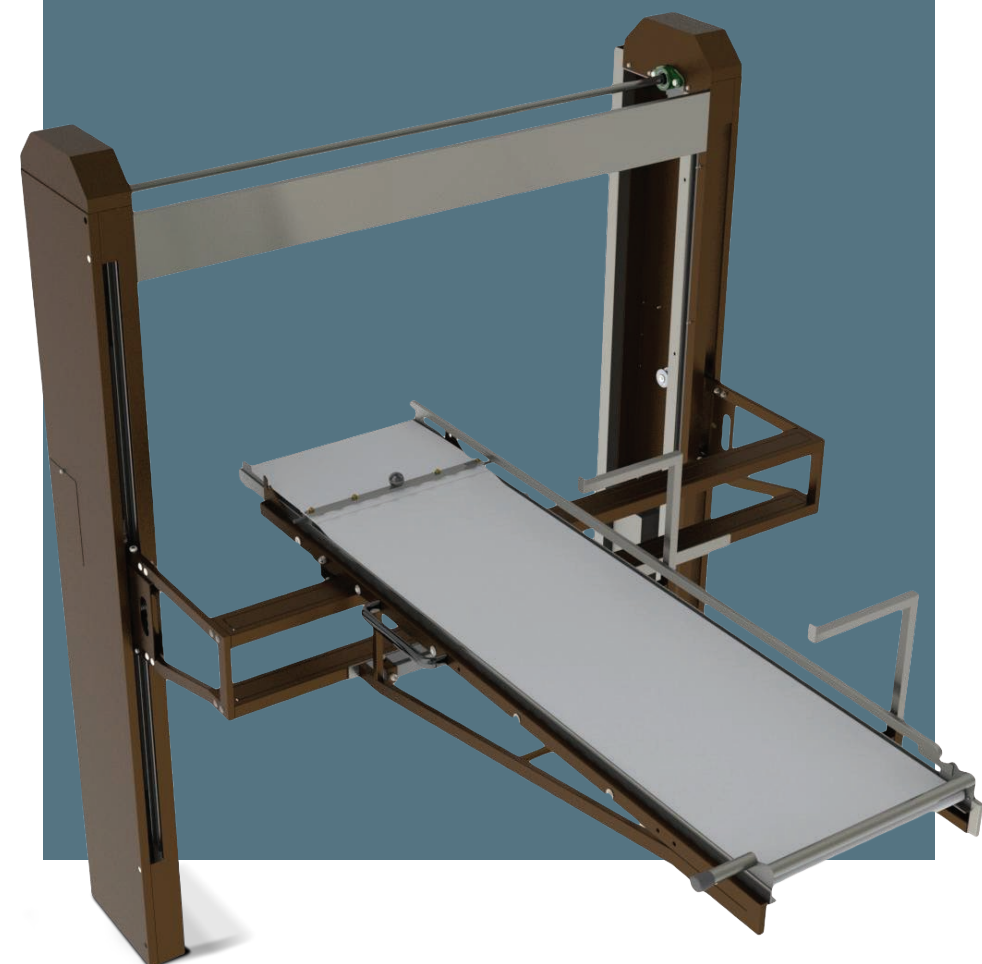
descrizione • description

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



# Integrated manual loading

## Pala di infornamento integrata



mac.pan

caratteristiche generali • general characteristics

All movements of the loader, whether horizontally or vertically, are performed manually. The choice to avoid electric devices to move the structure has several advantages:

- complete lack of electrical consumption
  - reduction of faults and maintenance
  - elimination of the risk of injury due to automatic movements
- On request, it is possible to choose the loader operation side (loading/unloading on the right or on the left)

To retract the loading system, just raise it above the oven hood.

Ogni movimentazione del telaio, in orizzontale o in verticale, è effettuata manualmente. La scelta di non utilizzare apparecchiature elettriche per la movimentazione della struttura presenta diversi vantaggi:

- totale assenza di consumi elettrici
- riduzione di guasti e manutenzioni
- eliminazione dei rischi di infortunio dovuti a movimentazioni automatiche

Su richiesta è possibile scegliere il lato operatore della pala (carico/scarico del telaio a destra o a sinistra)

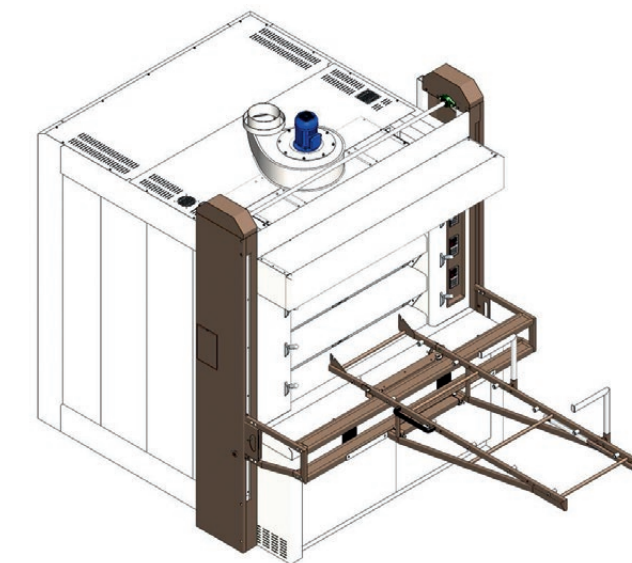
Per far "scompare" la pala è sufficiente alzarla oltre la linea della cappa del forno.

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



descrizione • description

MODEL	EL		CT			
EM07	3.07.16	4.07.16	SCT1-3C/4,2	SCT1-4C/4,5		
	3.07.20	4.07.20		SCT1-4C/4,5		
EM14	3.14.16	4.14.16				
	3.14.20	4.14.20				
	3.14.25	4.14.25				
EM08	3.08.12	4.08.12				
	3.08.16	4.08.16				
	3.08.20	4.08.20				
EM12	3.12.12	4.12.12	SCT2-3C/6	SCT2-4C/8		
	3.12.16	4.12.16		SCT2-3C/7	SCT2-4C/10	
	3.12.20	4.12.20		SCT2-4C/12		
EM18	3.12.25	4.12.25				
	3.18.12	4.18.12				
	3.18.16	4.18.16			SCT3-3C/9	SCT3-4C/11
	3.18.20	4.18.20			SCT3-3C/11	SCT3-4C/14
	3.18.25	4.18.25	SCT3-3C/13	SCT3-4C/18		



The integrated loader facilitates products loading and unloading, moving and positioning the loader in a practical and precise manner. A system of counterweights and bearings allows to move the loader with extreme ease. The stopping in the correct loading/unloading position is ensured by a series of limit switches properly placed. This system is always supplied complete with loader.

La PALA A SCOMPARSA ha il compito di facilitare le operazioni di infornamento e di sfornamento del prodotto in cottura, movimentando e posizionando in modo pratico e preciso il telaio. Un sistema di contrappesi e cuscinetti permette di movimentare con estrema leggerezza il telaio. L'arresto nella corretta posizione di infornamento/sfornamento è assicurato da una serie di finecorsa opportunamente collocati. La pala viene sempre fornita completa di telaio

MODEL	width A cm	loader's width C cm	deck depth								weight			
			120		160		200		250		120	160	200	250
			B cm	D cm	B cm	D cm	B cm	D cm	B cm	D cm	Kg	Kg	Kg	Kg
EM007	161	73	187	201	207	236	207	276	257	326	257	260	260	265
EM008	171	83	187	201	207	236	207	276	257	326	267	270	270	275
EM012	210	83	187	201	207	236	207	276	257	326	282	282	285	290
EM014	230	73	187	201	207	236	207	276	257	326	292	292	295	300
EM018	270	63	187	201	207	236	207	276	257	326	302	320	320	325

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

