

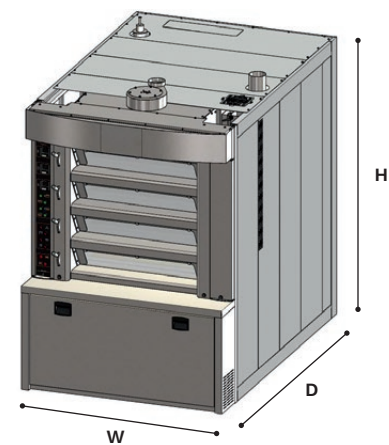
# Cyclothermic deck ovens

Forni ciclotermici



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

mac.pan



### FIXED DECK STATIC OVEN

- Usable chamber width: 70/120/180 cm
- Usable chamber depth: 160/200/250 cm
- Combustion operated (gas, oil, etc.)
- Available with 3 or 4 chambers

### Oven complete with:

- Refractory baking stone plates made of fibreglass
- New humidifier sized for abundant steam supply
- Powered extractor hood
- Manual valve for steam excess exhaust
- Tempered glass doors
- Stainless steel front

### FORNO STATICO A PIANI FISSI

- Larghezza utile camera : 70/120/180 cm
- Profondità utile camera : 160/200/250 cm
- Funzionamento a combustione (gas, gasolio)
- Disponibile nelle versioni da 3 o da 4 camere

### Forno completo di:

- Piani di cottura refrattari in fibra di vetro
- 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>	hourly output Kg/h	chambers n°	glasses n°	weight Kg	thermal power kW	electric power kW	dimensions (WxDxH) cm
	internal depth cm	internal width cm								
CT1 3C/4,2	200	72	4,2	42	3	1	2050	30.000	1,5	137x298x215
CT1 4C/4,5	160	72	4,5	45	4	1	1950	32.000	1,5	137x258x215
CT1 4C/5,6	200	72	5,6	56	4	1	2250	40.000	1,5	137x298x215
CT2 3C/6	160	120	5,8	58	3	2	2460	42.000	2,5	185x258x215
CT2 3C/7	200	120	7,2	72	3	2	2860	49.000	2,5	185x298x215
CT2 4C/8	160	120	7,7	77	4	2	2750	56.000	2,5	185x258x215
CT2 4C/10	200	120	10	10	4	2	3250	70.000	3	185x298x215
CT2 4C/12	250	120	12	12	4	2	3800	85.000	3	185x348x215
CT3 3C/9	160	180	8,6	86	3	3	2950	63.000	3	246x258x215
CT3 3C/11	200	180	10,8	108	3	3	3380	77.000	3	246x298x215
CT3 3C/13	250	180	13,5	135	3	3	3910	90.000	3	246x348x215
CT3 4C/11	160	180	11,5	115	4	3	3350	77.000	3	246x258x215
CT3 4C/14	200	180	14,4	144	4	3	3850	95.000	3	246x298x215
CT3 4C/18	250	180	18,0	180	4	3	4350	120.000	5	246x348x215

- Fixed deck static oven
- Particularly suitable for large baking laboratories
- Equipped with large baking capacity
- Combustion operated (gas, oil, etc.)
- Available in multiple configurations
- Upper chamber with usable internal height of 23 cm. (other chambers below with usable internal height of 18 cm)
- Independent humidifiers with direct controls (it is possible to give steam to each chamber individually)

- Forno statico a piani fissi
- Particolarmente indicato per grandi laboratori di panificazione
- Dotato di grande capacità di cottura
- Funzionamento a combustione (gas, gasolio)
- Disponibile in molteplici configurazioni
- Camera superiore con altezza utile interna 23 cm (le rimanenti camere vengono fornite con altezza utile interna 18 cm)
- Umidificatori indipendenti a comando diretto (è possibile erogare vapore singolarmente ad ogni camera)

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



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

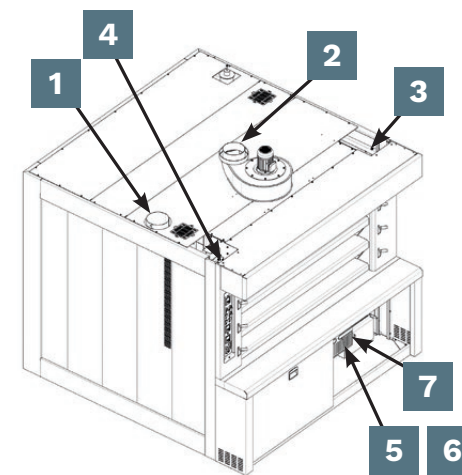
burner supply gas  
alimentazione bruciatore gas

6

burner supply gasoil  
alimentazione bruciatore gasolio

7

smoke exhaust pipe  
tubo scarico fumi

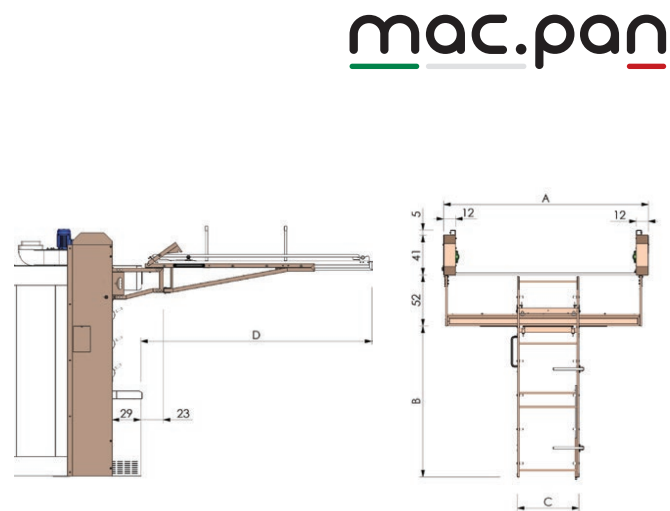
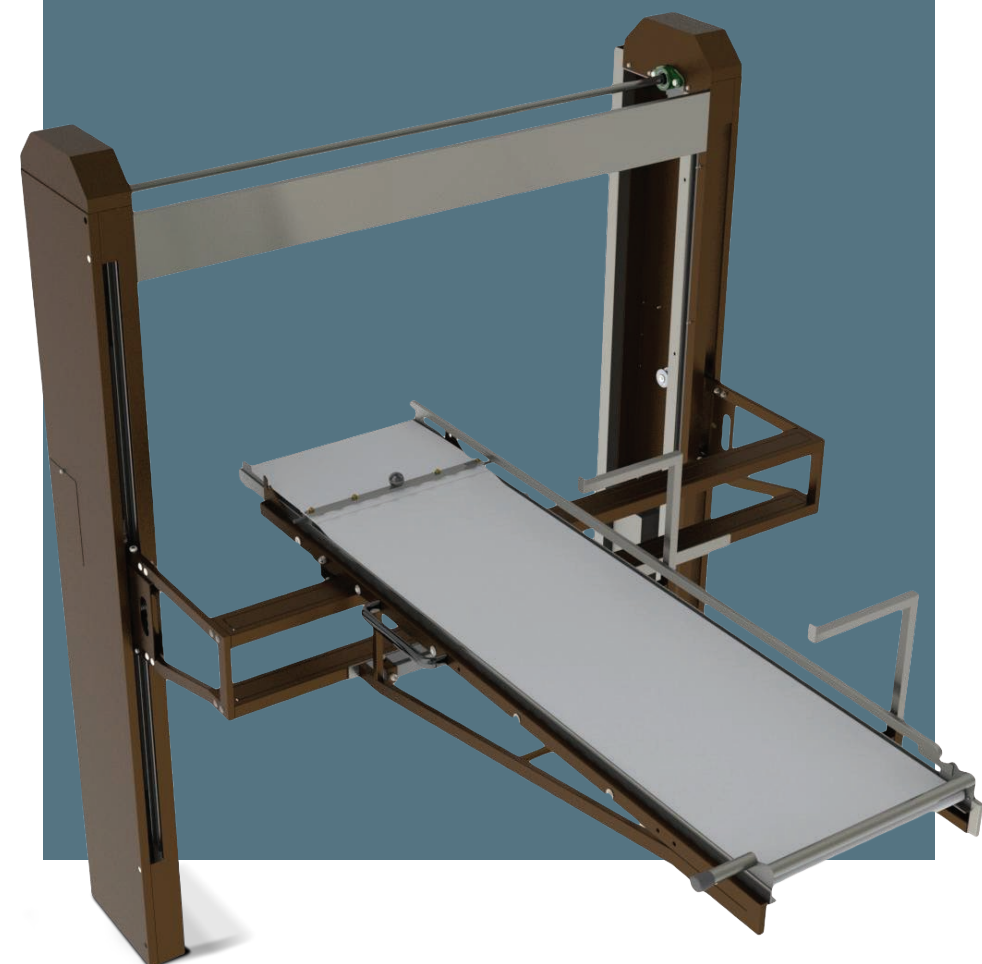


caratteristiche generali • general characteristics

descrizione • description

# Integrated manual loading

## Pala di infornamento integrata



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)

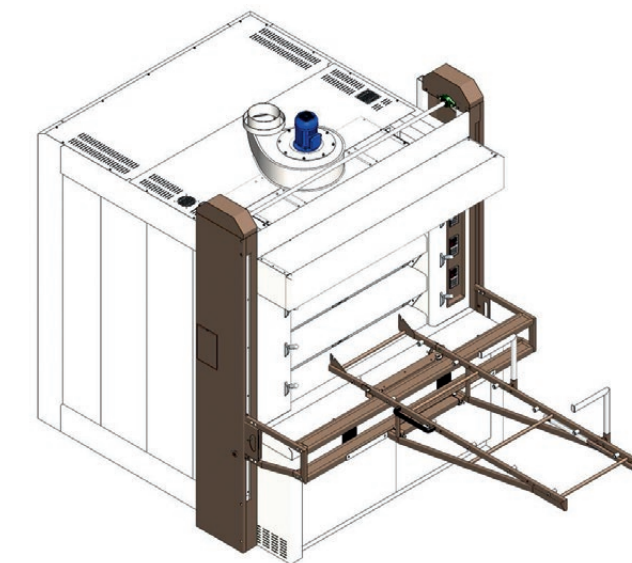
Per far "scompare" la pala è sufficiente alzarla oltre la linea della cappa del forno.

**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		
EM08	3.08.12	4.08.12		
	3.08.16	4.08.16		
EM12	3.08.20	4.08.20	SCT2-3C/6	SCT2-4C/8
	3.12.12	4.12.12		SCT2-3C/7
EM18	3.12.16	4.12.16	SCT3-3C/9	SCT3-4C/11
	3.12.20	4.12.20		SCT3-3C/11
EM18	3.12.25	4.12.25	SCT3-3C/13	SCT3-4C/18
	3.18.12	4.18.12		
EM18	3.18.16	4.18.16		
	3.18.20	4.18.20		
EM18	3.18.25	4.18.25		



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		deck depth								weight			
	A	C	120		160		200		250		120	160	200	250
	cm	cm	B	D	B	D	B	D	B	D	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.

