



Spiral mixer with fixed bowl REINFORCED

Impastatrice a spirale vasca fissa RINFORZATA



Standard 3Ph - 50/60Hz

mac.pan

- Two electric motors
- Two electronic timers
- Reversing bowl rotation
- Impulse bowl rotation
- Designed for the US market
- Reinforced machine
- Extra pulley drive to reduce stress
- Large spiral to reduce stress
- Designed for high gluten contents
- Designed for low hydrations
- Stainless steel column, bowl and utensil
- Anti-shock plexiglass bowl protection (European Countries)
- Stainless steel bowl grid protection (ON REQUEST)
- Quick and easy to clean
- Stainless steel machine (ON REQUEST)

- Due motori elettrici
- Due timer elettronici
- Inversione rotazione vasca
- Impulso rotazione vasca
- Progettato per il mercato statunitense
- Motore rinforzato
- Trasmissione rinforzata
- Utensile a spirale rinforzato
- Progettata per impasti con un alto contenuto di glutine
- Progettato per impasti con una bassa idratazione
- Piantone, vasca e utensile in acciaio inox
- Protezione vasca in plexiglass (Paesi Europei)
- Protezione vasca griglia in acciaio inox (su richiesta)
- Veloce e facile da pulire
- Macchina inox (SU RICHIESTA)

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



caratteristiche generali • general characteristics



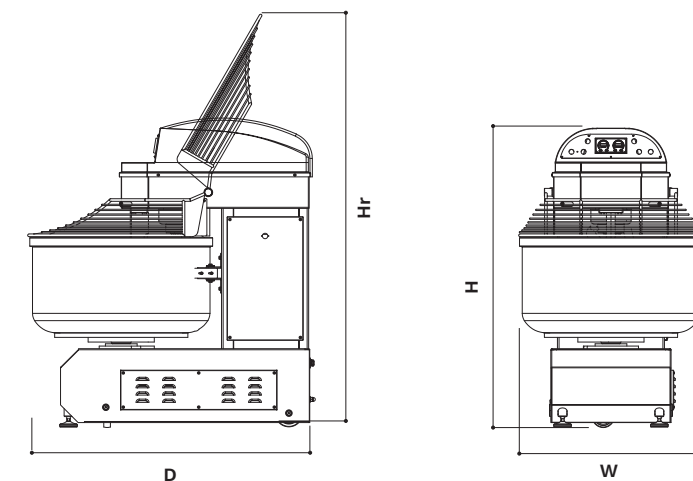
MODEL	dough capacity	flour capacity	bowl capacity	bowl inner	bowl (rpm)	spiral (rpm)	spiral motor	bowl motor	machine dimension	Hr	machine weight
	Kg	Kg	lt	ø cm	7°	7° / 2°	kW	kW	cm	cm	Kg
MSP80 JET/TS	80	50	142	70	16	100 / 200	2.4/4.4	0.55	W73_D122x(H145)	182	480
MSP100 JET/TS	100	65	157	70	16	100 / 200	2.4/4.4	0.55	W73_D122x(H145)	182	500
MSP130 JET/TS	130	80	216	80	16	100 / 200	3.0/5.2	0.55	W83_D132(H145)	190	550
MSP160 JET/TS	160	100	273	90	16	100 / 200	3.7/5.9	0.75	W93_D147(H160)	215	830
MSP200 JET/TS	200	125	298	90	16	100 / 200	4.5/7.8	0.75	W93_D147(H160)	215	860
MSP250 JET/TS	250	150	368	100	16	100 / 200	5.9/10.3	0.75	W104_D157(H160)	222	900
MSP300 JET/TS	300	185	450	105	16	100 / 200	5.9/10.3	0.75	W109_D162(H165)	230	920

TS • REINFORCED LINE

Top of the MAC.PAN range of spiral mixers. Designed for the US market for mixing doughs made with a high gluten content or with a low percentage of liquid. Every part of the machine is reinforced, both in terms of its structure and its parts. It features 2 motors, a special drive to reduce stress and a large spiral, with possibility of installing larger motors in some models.

Top della gamma delle impastatrici a spirale MAC.PAN. Nata per il mercato statunitense e quindi per impasti con farine ad alto contenuto di glutine o per paste con bassa percentuale di liquidi. Macchina rinforzata sotto tutti i punti di vista, sia per quanto riguarda la carpenteria che per quanto riguarda la componentistica. Dotata di 2 motori, una trasmissione speciale per ridurre lo sforzo, spirale maggiorata in fine c'è la possibilità di montare motori maggiorati in alcuni modelli.

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



Tools

Utensili



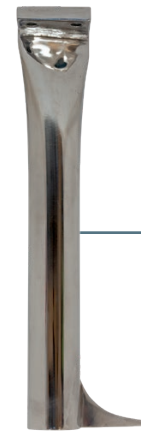
STANDARD TOOL
UTENSILE STANDARD

OPTIONAL ON REQUEST

Special tools available for every model
Utensili speciali disponibili per tutti modelli



8-SHAPED TOOL / UTENSILE A 8



ROUND CENTRAL BAR / PIANTONE TONDO



SPATULA / SPATOLA



SCRAPER / RASCHIATORE VASCA

OPTIONAL ON REQUEST

Infrared temperature probe complete with display

Sonda temperatura a infrarossi completa di display



4.3" Touch screen - up to 20 recipes with 6 phases each - infrared temperature probe on request

Touch screen 4.3" - Fino a 20 ricette da 6 fasi ciascuna - sonda temperatura a infrarossi su richiesta



Color touch screen with programmable PLC - infrared temperature probe on request

Touch screen a colori con PLC programmabile - sonda temperatura a infrarossi su richiesta



Hole with cap on the bowl for draining liquids

Foro con tappo su vasca per solo liquidi



Bottom anti rat protection

Rete antitopo sul fondo

