



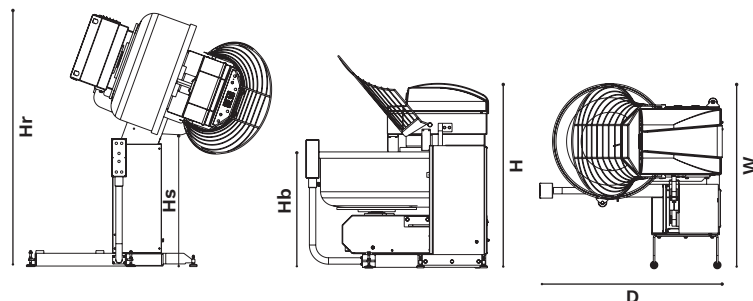
Spiral mixer with lifter for table

Impastatrice autoribaltante
su banco



Standard 3Ph - 50/60Hz

mac.pan



caratteristiche generali • general characteristics

- Three electric motors
- Two electronic timers
- Two speeds (100/200 RPM)
- Reversing bowl rotation
- Impulse bowl rotation
- Hydraulic tilting system
- Quick and easy to clean
- Bowl in stainless steel
- Spiral tool in stainless steel
- Bowl protection grid in stainless steel
- Stainless steel machine (ON REQUEST)

- Tre motori
- Due timer
- Due velocità (100/200 RPM)
- Inversione rotazione vasca
- Impulso rotazione vasca
- Sistema di ribaltamento idraulico
- Veloce e facile da pulire
- Vasca in acciaio inox
- Utensile a spirale in acciaio inox
- Griglia protezione vasca in acciaio inox
- Macchina inox (SU RICHIESTA)

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



The automatic mixer with lifter is used to tilt a compact spiral mixer while maintaining all the operating characteristics and solidity of the machine. Dough working time is thus reduced and emptying of the bowl is facilitated by means of the hydraulic tilting system.

L'impastatrice automatica a spirale autoribaltante consente di ribaltare una impastatrice a spirale con un ingombro molto ridotto; pur mantenendo tutti i criteri di robustezza e funzionalità. Consente di ridurre quindi, i tempi di lavorazione dell'impasto ed agevola lo scarico della stesso, mediante il sistema di ribaltamento idraulico.

MODEL	dough capacity Kg	flour capacity Kg	bowl capacity lt	bowl dimension ø cm	bowl 1° rpm	spiral 1° / 2° rpm	power consumption kW	H b cm	H s cm	Hr cm	machine dimension cm	machine weight Kg
MSPB 80	80	50	142	70	16	100 / 200	5.0	93	145	231	W140_D155(H150)	880
MSPB 100	100	65	157	70	16	100 / 200	6.0	97	145	231	W140_D155(H150)	900
MSPB 130	130	80	216	80	16	100 / 200	6.9	99	139	231	W140_D160(H150)	920
MSPB 160	160	100	273	90	16	100 / 200	7.75	102	136	239	W160_D170(H175)	1200
MSPB 200	200	125	298	90	16	100 / 200	9.75	106	136	239	W160_D170(H175)	1240
MSPB 250	250	150	368	100	16	100 / 200	12.2	106	125	237	W160_D175(H165)	1260
MSPB 300	300	185	450	105	16	100 / 200	12.2	109	125	237	W165_D180(H165)	1340

The body of the mixer is made of steel, the central tool, spiral arm and protective grid and bowl are all in stainless steel. This type of mixer is suitable for bakeries and cake shops and allows for shorter working times to be obtained. The work cycle can be manual or automatic with 2 speeds, both having programmable timers. It is also possible to change the rotation of bowl during the automatic cycle. Belt drivers eliminate vibration and noise: this system gives a considerable saving in maintenance costs. The low voltage electrical system (24 volts) has an automatic protection system with a very simple control panel for use in automatic or manual mode. The mixer complies with the latest CE regulations.

Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. Il piantone, la vasca, la spirale e la griglia di protezione sono interamente in acciaio inox. Questo tipo di impastatrice è adatta per panetterie e pasticcerie e permette di ottenere tempi di lavoro molto brevi. Il ciclo di lavoro può essere manuale od automatico a due velocità, entrambe temporizzate; è possibile inoltre invertire la rotazione della vasca anche durante il ciclo automatico. La trasmissione utilizza cinghie trapezoidali al fine di ridurre al minimo le vibrazioni e i rumori; questo sistema comporta inoltre una notevole riduzione dei costi di manutenzione. L'impianto elettrico è in bassa tensione (24 v) con sistema di protezione automatico. Il quadro comandi è estremamente semplice e permette l'utilizzo della macchina in manuale od automatico. L'intera macchina è in regola con l'ultima normativa macchine CE.

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

