

CE

# Intermediate proofer for baguettes

Camera di riposo  
per baguette



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

mac.pan

caratteristiche generali • general characteristics

#### CONSTRUCTION

- Structure in painted steel
- Trough with all types of felts: Synthetic (standard) or linen, cotton, polyamide (option)
- Cast iron gear (guaranty large service life)
- Double front control
- Switchable motor in case of power failure

#### MAINTENANCE

- Germicidal lamps (optional)
- Trough easily removable for dry cleaning and ensure an extension of the lifespan of your equipment

#### OPTIONAL

- Stainless steel covering
- Folding rounding tray (Felt or polyethylene)
- Fixing brackets for the moulder

#### COSTRUZIONE

- Struttura in acciaio verniciato
- Le balancelle possono essere in materiale Sintetico (standard) o lino, cotone, poliammide (opzione)
- Ingranaggi in ghisa (garanzia lunga durata)
- Doppio comando di start frontale
- Motore commutabile in caso di interruzione di corrente

#### MANUTENZIONE

- Lampade germicide (opzionali)
- Balancelle facilmente rimovibili per il lavaggio a secco e garantire un'estensione della durata della vostra attrezzatura

#### OPTIONAL

- Rivestimento in acciaio inossidabile
- Vassoio pieghevole (feltro o polietilene)
- Staffe di fissaggio per la formatrice

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



descrizione • description

MODEL	Length	Depth	High	Nb troughs	Gutters		Capacity	
					Length	Width	Bread 500gr	Bread 940gr
BP 450	1306	921	973	27	1060	140	216	162
BP 451	1306	1115	973	33	1060	140	288*	198
BP 451L	1306	1115	973	26	1060	160	400	104**
BP 452	1306	1315	973	40	1060	140	234*	240
BP 452L	1306	1315	973	32	1060	160	330	128**
BP 550	1606	921	973	27	1360	140	270	216
BP 551	1606	1115	973	33	1360	140	224*	264
BP 551L	1606	1115	973	26	1360	160	320	130**
BP 552	1606	1315	973	40	1360	140	182*	320
BP 552L	1606	1315	973	32	1360	160	264	160**

Capacity indicated are approximate. Many factors come into play such as kind of dough, resting, moulding, placement... those informations can change the number of loaf per gutters. \*Bread de 100g, \*\*Bread de 945g

Le capacità indicate sono approssimative. Entrano in gioco molti fattori come il tipo di impasto, il riposo, la formatura, la posa... queste informazioni possono modificare il numero di pagnotte per balancella. \*Pane da 100g, \*\*Pane da 945g

YouTube



baguette moulder NOT included  
formatrice per baguette NON inclusa



SINCE 1983

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