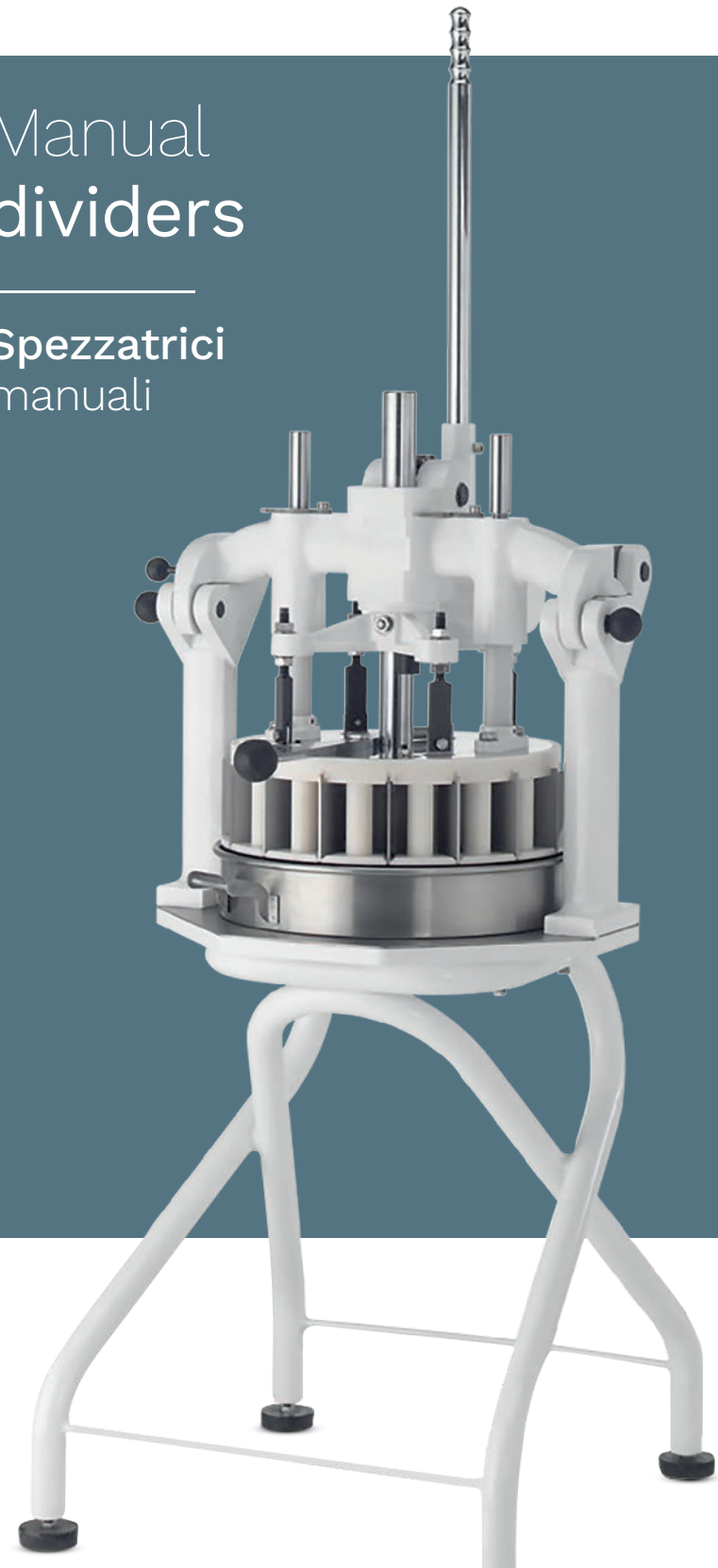


Manual dividers

Spezzatrici
manuali



mac.pan

caratteristiche generali • general characteristics

STANDARD-PRODUCTION EQUIPMENT:

- Standard - white painted carbon steel frame
- Feet in AISI 304 stainless steel
- Stainless steel AISI 304 knives
- Stainless steel AISI 304 plate
- Dough press built in DIN POM C

DOTAZIONI DI SERIE:

- Telaio in acciaio verniciato bianco
- Piedini in acciaio inox AISI 304
- Coltelli in acciaio inox AISI 304
- Piastra in acciaio inox AISI 304
- Pressa per pasta costruita in DIN POM C

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



MANUAL DIVIDER: A TIMELESS SOLUTION

The simplicity of handling combined with the robustness that characterizes it, make the MAC.PAN manual divider an equipment up to the most demanding challenges. Don't think it's a model outdated model in time, this is timeless equipment with fans all over the world.

Ideal for cutting bakery and pastry doughs, the SMTAs are suitable for different realities, recipes and operators.

Built with a maximum capacity of 3 and 8 kg, in divisions 8, 15, 20, 30 units.

SPEZZATRICE MANUALE: UNA SOLUZIONE SENZA TEMPO

La semplicità di movimentazione unita alla robustezza che la caratterizza, fanno della spezzatrice manuale MAC.PAN un'attrezzatura all'altezza delle sfide più impegnative. Non pensate che sia un modello superato nel tempo, si tratta di un'attrezzatura senza tempo utilizzata in tutto il mondo.

Ideali per la spezzatura di impasti da panetteria e pasticceria, le SMTA si adattano a realtà, ricette e operatori diversi.

Costruito con una portata massima di 3 e 8 kg di impasto, e divisioni da 8, 15, 20, 30 porzioni uguali.

MODEL	divisions	basis weight <i>gr</i>	capacity <i>kg</i>	dimension <i>(WxDxH) mm</i>	weight <i>Kg</i>
SMTA 8	8	115/1000	0.90/8	700x670x1820	147
SMTA 15	15	50/200	0.75/3	680x670x1730	108
SMTA 15 M	15	60/530	0.90/8	700x670x1820	147
SMTA 20	20	45/400	0.90/8	700x670x1820	147
SMTA 30	30	25/100	0.75/3	680x670x1730	108
SMTA 30 M	30	30/265	0.90/8	700x670x1820	147

Min./max. sizes are provided purely as an indication and can vary according to the degree of leavening of doughs. Hourly production rates are also indicative, as they always depend on the user's internal organization (tests performed in a laboratory with equipment).

Le grammature min./max sono fornite a titolo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di lievitazione dei pastoni. Sono indicative anche le produzioni orarie, perchè dipendono sempre dall'organizzazione interna dell'utilizzatore (test fatti in laboratorio attrezzato).

descrizione • description

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

