



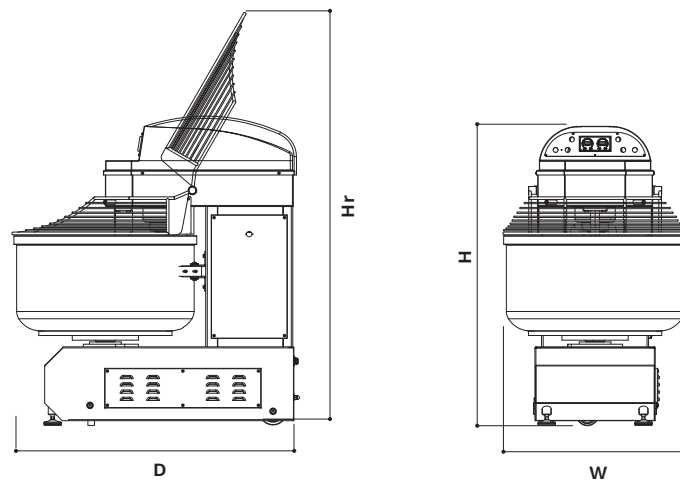
Spiral mixer with fixed bowl

Impastatrice a spirale vasca fissa



Standard 3Ph - 50/60Hz

mac.pan



caratteristiche generali • general characteristics

- Two electric motors
- Two electronic timers
- Reversing bowl rotation
- Impulse bowl rotation
- Belts drive
- Manual or automatic work cycle
- 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
- Impulsi rotazione vasca
- Trasmissione a cinghie
- Ciclo di lavoro manuale o automatico
- 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.



descrizione • description



MODEL	dough capacity Kg	flour capacity Kg	bowl capacity lt	bowl inner ø cm	bowl (rpm) P°	spiral (rpm) P° / 2°	spiral motor kW	bowl motor kW	machine dimension cm	Hr cm	machine weight Kg
MSP50 JET/T	40	25	70	53	16	100 / 200	1.5/3.0	0.25	W57_D105(H110)	155	275
MSP60 JET/T	60	37	95	58	16	100 / 200	1.5/3.0	0.25	W61_D110(H118)	155	325
MSP80 JET/T	80	50	142	70	16	100 / 200	2.4/4.4	0.55	W73_D122x(H145)	182	480
MSP100 JET/T	100	65	157	70	16	100 / 200	2.4/4.4	0.55	W73_D122x(H145)	182	500
MSP130 JET/T	130	80	216	80	16	100 / 200	3.0/5.2	0.55	W83_D132(H145)	190	540
MSP160 JET/T	160	100	273	90	16	100 / 200	3.7/5.9	0.75	W93_D147(H160)	125	780
MSP200 JET/T	200	125	298	90	16	100 / 200	4.5/7.8	0.75	W93_D147(H160)	125	800
MSP250 JET/T	250	150	368	100	16	100 / 200	5.9/10.3	0.75	W104_D157(H160)	222	840
MSP300 JET/T	300	185	450	105	16	100 / 200	5.9/10.3	0.75	W109_D162(H165)	230	880

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



SPATULA / SPATOLA



ROUND CENTRAL BAR / PIANTONE TONDO



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

