

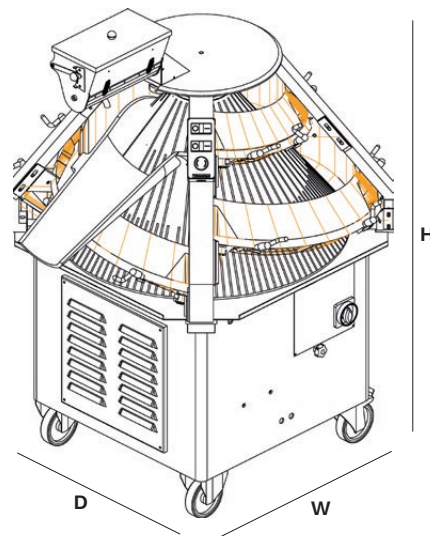
## Conical rounder

Arrotondatrice conica



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

mac.pan



## caratteristiche generali • general characteristics

- Steel frame
- Cone bell in anticorodal aluminium
- Teflon coated channels
- Belt drive
- Mechanical brush-type flour-sprinkler adjustable
- The machine on castors and with a locking device
- Manually adjustable teflon-coated channels (MPCR)
- Teflon coated cone (OPTIONAL)
- Hot and cold air ventilation (OPTIONAL)

- Telaio in acciaio
- Cono in alluminio
- Canali rivestiti in teflon
- Trasmissione a cinghia
- Sfarinatore meccanico a spazzole regolabile
- Macchina montata su ruote con freno
- Canali regolabili manualmente (MPCR)
- Cono rivestito in teflon (OPZIONALE)
- Ventilazione aria calda e fredda (OPZIONALE)

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



## descrizione • description

Ideal for rounding both medium and soft dough with up to 70% water to flour ratio. The rounding effect is achieved by means of a cone that, while rotating, rolls the dough along a concave spiral-shaped channel, thus producing spherical loaves.

It can be equipped with a hot and cold air ventilation system which allows, with the slight drying of the surface, to perfectly process even the most humid doughs.

The standard equipment includes an automatic flourduster. The channels are Teflon-coated to help dough slide, thus ensuring easiest operation.

MPCR: The channels distance from the cone can be adjusted in order to get the same accuracy of form over the 30 gr. - 1600 gr. range. Thanks to this system it is also possible to calibrate the rounding force and the pieces tightness.

Ideale per arrotondare soprattutto paste medie e molli fino ad un massimo di 70% di rapporto acqua su farina. L'arrotondamento è ottenuto tramite un cono che ruotando fa rotolare la pasta lungo i canali ottenendo così pezzi di forma sferica.

Può essere dotata di un sistema di ventilazione ad aria calda e fredda che permette, asciugando leggermente l'impasto in superficie, di lavorare bene anche le paste più umide.

È provvista di sfarinatore automatico. I canali sono teflonati per facilitare lo scorrimento della pasta garantendo così ottima facilità di lavorazione.

MPCR: La possibilità di regolare, attraverso i volantini, la distanza dei canali dal cono, permette di avere non solo la stessa precisione di forma da 30 gr. a 1600 gr., e di calibrare la forza di arrotondamento.

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

MODEL	dough weight range gr	rounding track mt	input height mm	output height mm	capacity pcs/h	adjustable channels	power kW	dimension (WxDxH) mm	weight Kg
MPC 0 INOX	30-300	3.6	860	860	2400	x	0.75	860x860x1420H	350
MPC 1 INOX	300-1100	3.6	860	860	2400	x	0.75	860x860x1420H	350
MPC2	200-2000	3.65	900	900	2000	x	2.3	1020x960x1550H	300
MPC3	400-4000	3.35	900	900	2000	x	2.3	1020x960x1550H	300
MPC LONG	30-1100	6	860	1000	2400	x	0.8	1050x860x1600H	450
MPCR	30-1600	3.7	900	900	2400	√	2.5	1020x960x1550H	355

MPC INOX

