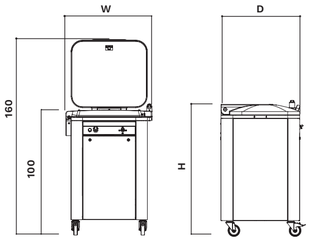
Dough & butter presses

Presse per pasta e burro



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

caratteristiche generali • general characteristics



- Frame in electro-welded, painted steel;
- Coating in painted steel or stainless steel.
- Basins in anticorodal aluminium with anodising;
- Knives and grids in stainless steel 304;
- Food zone in polyethylene PE500;
- Plates in polyethylene PETG;
- Ring in aluminium with chemical nickel-plating;
- Quick coupling / uncoupling carters system
- Quick and easy to clean
- Stainless steel machine (ON REQUEST)

- Telaio in acciaio elettrosaldato verniciato;
- Rivestimenti in acciaio verniciato o acciaio inox.
- Vasche e testate in alluminio anticorodal con anodizzazione;
- Coltelli e griglie in acciaio inox 304;
- Superficie interna in polietilene alimentare PE500;
- Piatti in polietilene alimentare PETG;
- Anello in allumino con rivestimento in nichelatura chimica
- Sistema di aggancio/sgancio rapido carters
- Facile e veloce 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

PRESSES

Butter and dough press is a machine that press doughs and fats into blocks, ready to be rolled, thus reducing processing times.

PRESSE

Le presse per burro e pasta sono delle macchine che permettono di comprimere paste e grassi in blocchi, pronti per essere laminati, diminuendo così i tempi di lavoro.

AUTOMATIC PRESSES

Hydraulic machine, with one cylinder for pressing. Basin cleaning button. Control panel that allows adjustment of pressing time. Can store up to 9 different programs.

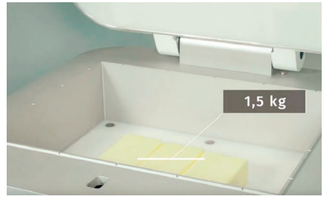
PRESSE AUTOMATICHE

Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro per la fase di pressata. Pannello di comando con possibilità di regolare il tempo di pressata. Pulsante per la pulizia della vasca. Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi diversi.

MODEL	divisions	cycles hour *N°/h*	press area *mm*	power consumpion *kw*	machine dimension *cm*	machine weight *Kg*
MPB SEMI	20	120	512x409	0.75	W66_D70(H110)	190
MPB AUT	20	120	512x409	0.75	W66_D70(H110)	190



(H=135 mm)





SEMI AUTOMATIC PRESSES

Hydraulic machine, with one cylinder for pressing. All functions are carried out using a joystick, which allows the pressing and the descent.

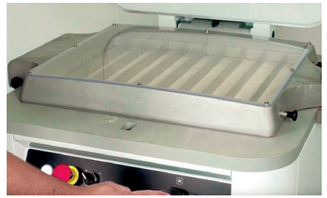
PRESSE SEMI AUTOMATICHE

Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro per la fase di pressata. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick, che permette di fare la pressata e la discesa.

MODEL	divisions	cycles hour *N°/h*	press area *mm*	power consumpion *kw*	standard power supply	machine dimension *cm*	machine weight *Kg*
MSQG	20	120	512x409	0.75	3Ph/50-60Hz	W66_D70(H140)	210



(H=135 mm)



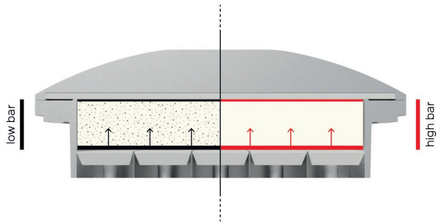


As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.

OPTIONAL ON REQUEST

PRESSURE REGULATORS

A pressure regulator lets the operator choose between two types of pressure during the pressing phase. Activated by means of a simple selector, it passes from the standard pressure of the machine to a decreased pressure (by 40%). The advantage of a gentler handling for very hydrated doughs is the optimal preservation of the characteristics of the product, thus avoiding ruinous deflations



REGOLATORE DI PRESSIONE

Il regolatore di pressione ti permette di avere due tipi di pressione nella fase di pressatura. Mediante un selettore, si passa dalla pressione standard della macchina ad una pressione inferiore del 40%. Il vantaggio è che con paste molto idratate, diminuendo la pressione, non si andrà a rovinare le caratteristiche del prodotto perché, premendo dolcemente sull'impasto, non andiamo a sgasarlo.



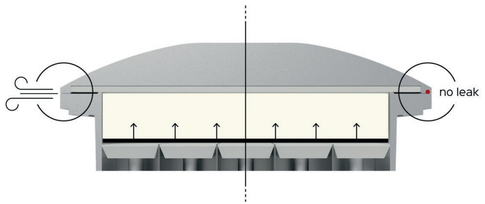
OPTIONAL ON REQUEST

SEAL COVERS

A feature that, while the machine is in operation, greatly limits the diffusion of flour from the tub, resulting in a healthier workplace.

GUARNIZIONE COPERCHIO

È un sistema che, durante tutto il ciclo di lavoro della macchina, permette di limitare la fuoriuscita dalla vasca delle polveri di farina rendendo l'ambiente circostante più sano.



YouTube

OPTIONAL ON REQUEST

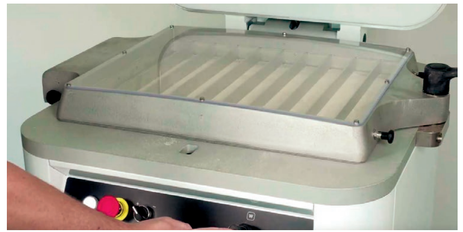
GRIDS AND GRILLS

Original, high quality grids and grills that can be combined with rectangular tank dividers and presses, expanding their capabilities. Each divider can be equipped with various types of grids and grills to expand its capabilities. MAC.PAN's quick and efficient system of changeable grids is designed to achieve the cuts, sizing and shapes best suited for each type of dough, while using the same machine.

GRIGLIE E PORTAGRIGLIE

Il portagriglia è un optional che si può abbinare alle spezzatrici e presse con vasca rettangolare, rendendole così versatili. Con un sistema pratico e veloce, che non rovinerà le caratteristiche del prodotto, si possono applicare ad esso vari tipi di griglie, dando così la possibilità di avere molteplici tipi di taglio con la stessa macchina.







Grid / Griglia
4 Div. / Divisioni
Single pcs. /Pz. singolo
254x202 mm



Grid / Griglia
5 Div. / Divisioni
Single pcs. /Pz. singolo
100x400 mm



Grid / Griglia
6 Div. / Divisioni
Single pcs. /Pz. singolo
85x400 mm



Grid / Griglia
7 Div. / Divisioni
Single pcs. /Pz. singolo
70x400 mm



Grid / Griglia
8 Div. / Divisioni
Single pcs. /Pz. singolo
250x100 mm



Grid / Griglia
8 Div. / Divisioni
Single pcs. /Pz. singolo
50x512 mm



Grid / Griglia
10 Div. / Divisioni
Single pcs. /Pz. singolo
100x200 mm



Grid / Griglia
10 Div. / Divisioni
Single pcs. /Pz. singolo
50x400 mm