



Modular electric deck ovens

Forni elettrici modulari a piani



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

mac.pan

caratteristiche generali • general characteristics

MODULAR

The main characteristic of the Modular ovens is the possibility to configure their structure according to customer's needs.

To this end you can choose:

- quantity of trays per deck (2 / 3 / 4 / 6 teglie 40X60 cm)
- quantity of baking chambers (from 1 to 4)
- usable internal height of the chambers (18 or 23 cm)
- type of support feet (h.18 feet, h.10 feet, wheels or plates)
- if necessary, you can motorize the hood by installing an extractor fan
- if necessary, chambers can be equipped with a humidification system

COMPONIBILE

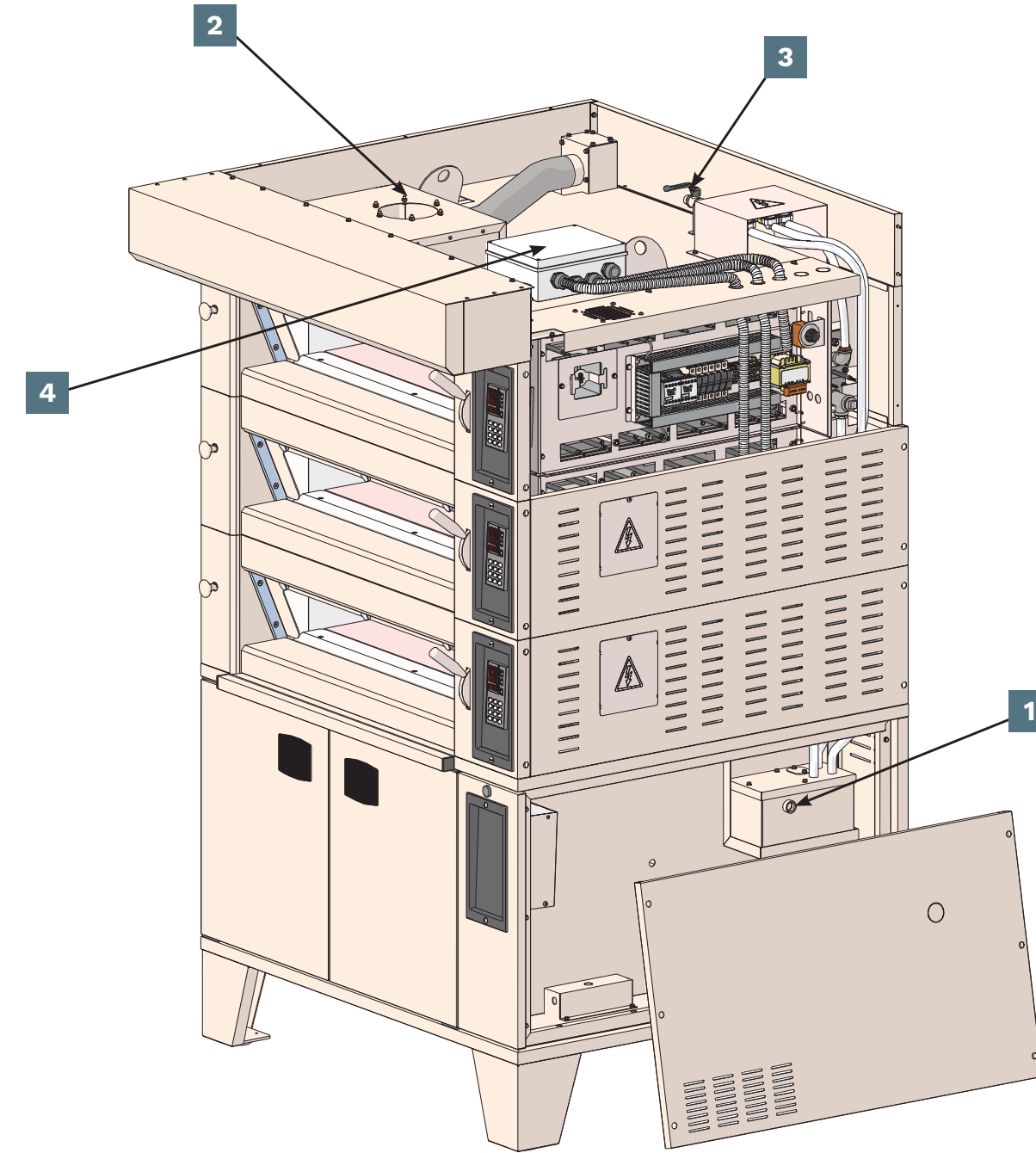
La principale caratteristica del forni modulari è la possibilità di riconfigurarne la struttura in funzione delle proprie esigenze.

- A tal fine è possibile scegliere :
- quantità di teglie per camera (2 / 3 / 4 / 6 teglie 40X60 cm)
- quantità di camere installate (da 1 a 4)
- altezza utile interna delle camere (18 o 23 cm)
- tipo di piedino di sostegno (piedino h.18, piedino h.10, ruota o piastrina)
- se necessario è possibile motorizzare la cappa installando un aspiratore.
- se necessario le camere possono essere dotate di un sistema di umidificazione

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



descrizione • description



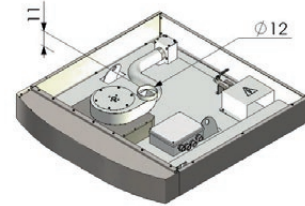
- 1 water discharge
scarico eccedenza acqua
- 2 steam exhaust pipe
tubazione scarico vapori
- 3 steam generator water arrival
alimentazione acqua umidificatore
- 4 electrical energy arrival
arrivo energia elettrica

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



Modular electric ovens

Forni elettrici modulari



The chamber comes complete with:

- Refractory baking stones plate made of fibreglass
- High-performance armoured heating elements
- Digital electronic microprocessor controller
- Programmable switch and economizer
- Manual valve for steam excess exhaust
- Stainless steel front
- Tempered glass doors

La camera viene fornita completa di:

- Piani di cottura refrattari in fibra di vetro
- Resistenze corazzate ad alto rendimento
- Controllore elettronico digitale a microprocessore
- Economizzatore e accensione programmabile
- Valvola manuale per lo scarico del vapore in eccesso
- Facciata in acciaio inox
- Portine in vetro temprato

Proofer for trays 40x60 cm:

- Stainless steel structure
- ELECTRIC heated
- Operates independently from the oven
- Digital temperature controller
- SEMI-AUTOMATIC humidification System (the water must be loaded manually by an operator)

Cella di lievitazione per teglie da 40x60:

- Struttura in acciaio inox
- Alimentazione elettrica
- Funzionamento indipendente dal forno.
- Termoregolatore digitale.
- Sistema di umidificazione SEMI-AUTOMATICO (il carico dell'acqua deve essere effettuato manualmente da un operatore)

- New reinforced humidifier for abundant steam supply
- High-performance armoured heating elements independent from the oven
- Automatic water loading
- Thermostat for temperature control

- Nuovo umidificatore maggiorato per un'abbondante erogazione di vapore
- Resistenze corazzate ad alto rendimento ed indipendenti dal forno
- Caricamento acqua automatico
- Termostato per la regolazione della temperatura

The hood is the oven terminal element which collects and canalizes the steam produced during baking. The hood comes complete with:

- stainless steel steam collection box
- stainless steel front plate
- covering panels (lateral and rear)

La cappa viene fornita completa di:

- scatola di raccolta vapore in acciaio inox
- lamiera frontale in acciaio inox
- pannelli di copertura (laterali e posteriore)

Su richiesta è possibile forzare l'aspirazione dei vapori installando sulla cappa una chiocciola di aspirazione motorizzata

This page shows 3 possible configurations, by way of example.

The dimensional (height, weight, etc.) and the technical data (consumption, installed power, etc.) must be calculated by adding the data of several installed components.

When configuring the oven, keep in mind that:

- if you want to install the humidifier, it is necessary to provide also a lower support (proofer)
- it is always necessary to install a type of support feet in order to level the oven in case of floor imperfections
- chambers panelling and proofer coating be made of the same material

In questa pagina viene riportata, a titolo di esempio, 3 possibili configurazioni.

I dati dimensionali (altezza, peso, ecc.) e quelli tecnici (consumi, potenze installate, ecc.) devono essere calcolati sommando i dati dei vari componenti installati.

Nel configurare il prodotto è bene ricordare che:

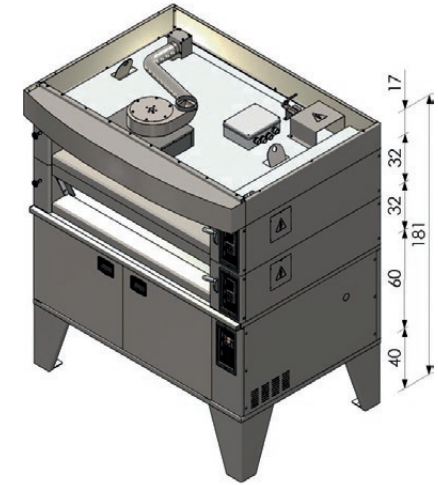
- qualora si desideri installare l'umidificatore è necessario installare anche un supporto inferiore (cella)
- è sempre necessario installare una tipologia di piedino in modo da poter livellare il forno in caso di imperfezioni del pavimento
- la pannellatura delle camere e il rivestimento della cella devono essere dello stesso materiale

Esempio di configurazione

- Cappa aspirante motorizzata
- Camera con altezza utile 18 cm
- Camera con altezza utile 18 cm
- Cella h. 60 cm
- Piedino h. 40 cm

Configuration example

- Hood with suction fan
- Chamber working height 18 cm
- Chamber working height 18 cm
- Proofer h. 60 cm
- Foot h. 40 cm

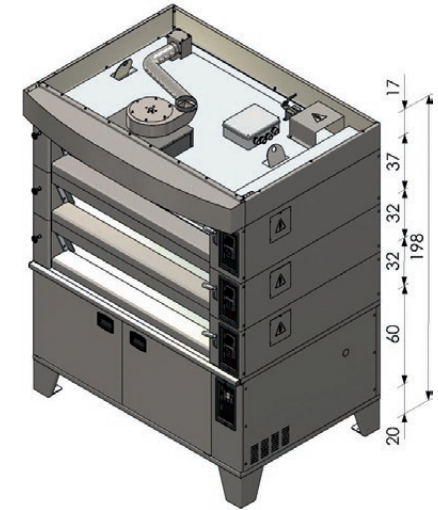


Esempio di configurazione

- Cappa aspirante motorizzata
- Camera con altezza utile 23 cm
- Camera con altezza utile 18 cm
- Camera con altezza utile 18 cm
- Cella h. 60 cm
- Piedino h. 20 cm

Configuration example

- Hood with suction fan
- Chamber working height 23 cm
- Chamber working height 18 cm
- Chamber working height 18 cm
- Proofer h. 60 cm
- Foot h. 20 cm

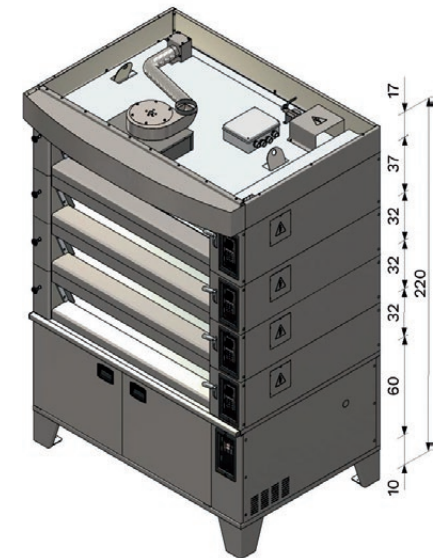


Esempio di configurazione

- Cappa aspirante motorizzata
- Camera con altezza utile 23 cm
- Camera con altezza utile 18 cm
- Camera con altezza utile 18 cm
- Camera con altezza utile 18 cm
- Cella h. 60 cm
- Piedino h. 10 cm

Configuration example

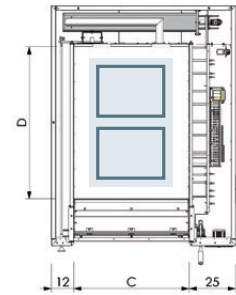
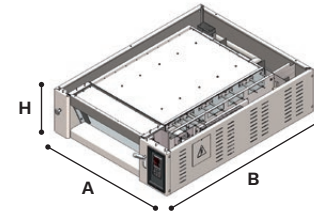
- Hood with suction fan
- Chamber working height 23 cm
- Chamber working height 18 cm
- Chamber working height 18 cm
- Chamber working height 18 cm
- Proofer h. 60 cm
- Foot h. 10 cm



esempi • examples

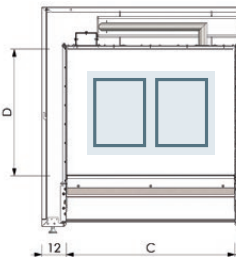
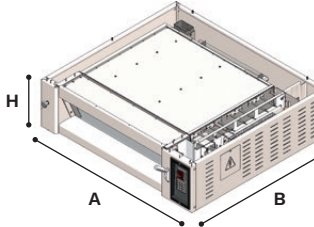
Modular electric ovens

Forni elettrici modulari



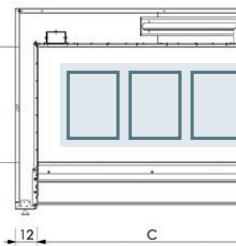
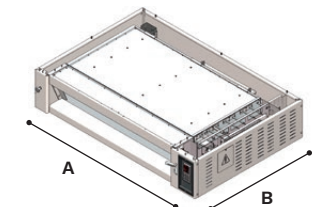
2 trays - 2 teglie

| MODEL MD/B | |
|-------------------------------|--|
| for trays Per teglie | 40x60 / 46x66 cm |
| power supply alimentazione | electric elettrica |
| capacity capacità | 2 trays placed depthwise in the chamber (one behind the other) 2 teglie disposte in camera longitudinalmente (una dietro l'altra) |



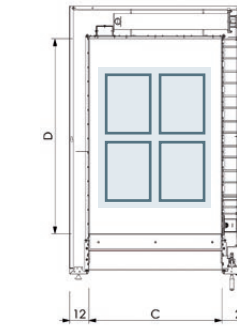
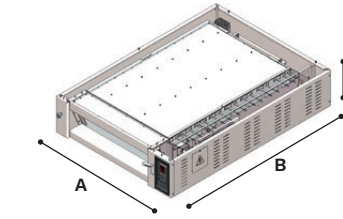
2 trays - 2 teglie

| MODEL MD/S/B | |
|-------------------------------|--|
| for trays Per teglie | 40x60 / 46x66 |
| power supply alimentazione | electric elettrica |
| capacity capacità | 2 trays placed transversally in the chamber 2 teglie disposte in camera trasversalmente |



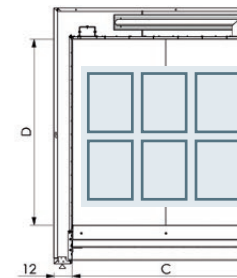
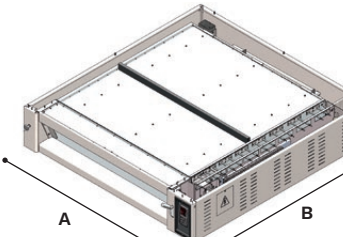
3 trays - 3 teglie

| MODEL MD/CH/B | |
|-------------------------------|--|
| for trays Per teglie | 40x60 / 46x66 |
| power supply alimentazione | electric elettrica |
| capacity capacità | 3 trays placed transversally in the chamber 3 teglie disposte in camera trasversalmente |



4 trays - 4 vassoi

| MODEL MD/CO/B | |
|-------------------------------|--|
| for trays Per teglie | 40x60 / 46x66 |
| power supply alimentazione | electric elettrica |
| capacity capacità | 4 trays placed transversally in the chamber 4 teglie disposte in camera trasversalmente |



6 trays - 6 vassoi

| MODEL MD/CN/B | |
|-------------------------------|--|
| for trays Per teglie | 40x60 / 46x66 |
| power supply alimentazione | electric elettrica |
| capacity capacità | 6 trays placed transversally in the chamber 6 teglie disposte in camera trasversalmente |

configurazioni • configurations

| | MODEL | chamber (with economizer) | steam gener. | proofers | dimensions | | | | weight | chamber H 18 | | chamber H 23 | |
|---------|--------------|------------------------------|--------------|----------|------------|---------|---------|---------|--------|--------------|----------------------|--------------|----------------------|
| | | kW | kW | kW | A cm | B cm | C cm | D cm | Kg | height cm | working height cm | height cm | working height cm |
| 2 TRAYS | MD/B/4060 | 4,5* (2.9) | 1** | 0.5 | 99 | 129 | 61 | 82 | 115 | 32 | 18 | 37 | 23 |
| | MD/B/4666 | 4,8* (3.1) | 1** | 0.5 | 105 | 141 | 67 | 94 | 140 | 32 | 18 | 37 | 23 |
| 3 TRAYS | MD/S/B/4060 | 4,4* (2.9) | 1** | 0.5 | 120 | 107 | 82 | 62 | 110 | 32 | 18 | 37 | 23 |
| | MD/S/B/4666 | 5,9* (3.9) | 1** | 0.5 | 132 | 113 | 94 | 68 | 130 | 32 | 18 | 37 | 23 |
| 4 TRAYS | MD/CH/B/4060 | 6,9* (4.0) | 1** | 0.5 | 160 | 107 | 122 | 62 | 150 | 32 | 18 | 37 | 23 |
| | MD/CH/B/4666 | 7,9* (5.1) | 1** | 0.5 | 180 | 113 | 142 | 68 | 170 | 32 | 18 | 37 | 23 |
| 6 TRAYS | MD/CO/B/4060 | 8,4* (5.4) | 1.4** | 1 | 120 | 167 | 82 | 122 | 170 | 32 | 18 | 37 | 23 |
| | MD/CO/B/4666 | 12,4* (8.0) | 1.4** | 1 | 132 | 179 | 94 | 135 | 200 | 32 | 18 | 37 | 23 |
| 6 TRAYS | MD/CN/B/4060 | 11,8* (7.6) | 1.4** | 1 | 160 | 167 | 122 | 122 | 230 | 32 | 18 | 37 | 23 |
| | MD/CN/B/4666 | 17* (11) | 1.4** | 1 | 180 | 179 | 142 | 135 | 270 | 32 | 18 | 37 | 23 |

* per singola camera / each chamber
** per singola vaporiera / each steam device

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

