



Siamo fatti della stessa pasta
We are made of the same dough



SFOGLIATRICI

PASTRY-SHEETERS
LAMINOIRS - LAMINADORAS

Questa macchina è stata studiata e realizzata con moderni criteri di razionalità e funzionalità. Può lavorare qualsiasi tipo di pasta, fino a spessori sottilissimi. I cilindri di laminazione sono cromati al cromo duro, rettificati e lucidati. I raschiatori sono facilmente smontabili per permetterne la pulizia. I tappeti trasportatori sono a velocità variabile, per evitare grinze nella sfoglia. I piani sono rialzabili, in modo da contenere gli ingombri a macchina in riposo. L'impianto elettrico è a bassa tensione ed è a doppio comando, (manuale e a pedale). I ripari sono del tipo antinfortunistico e sono collegati all'impianto elettrico, mediante fine-corsa.

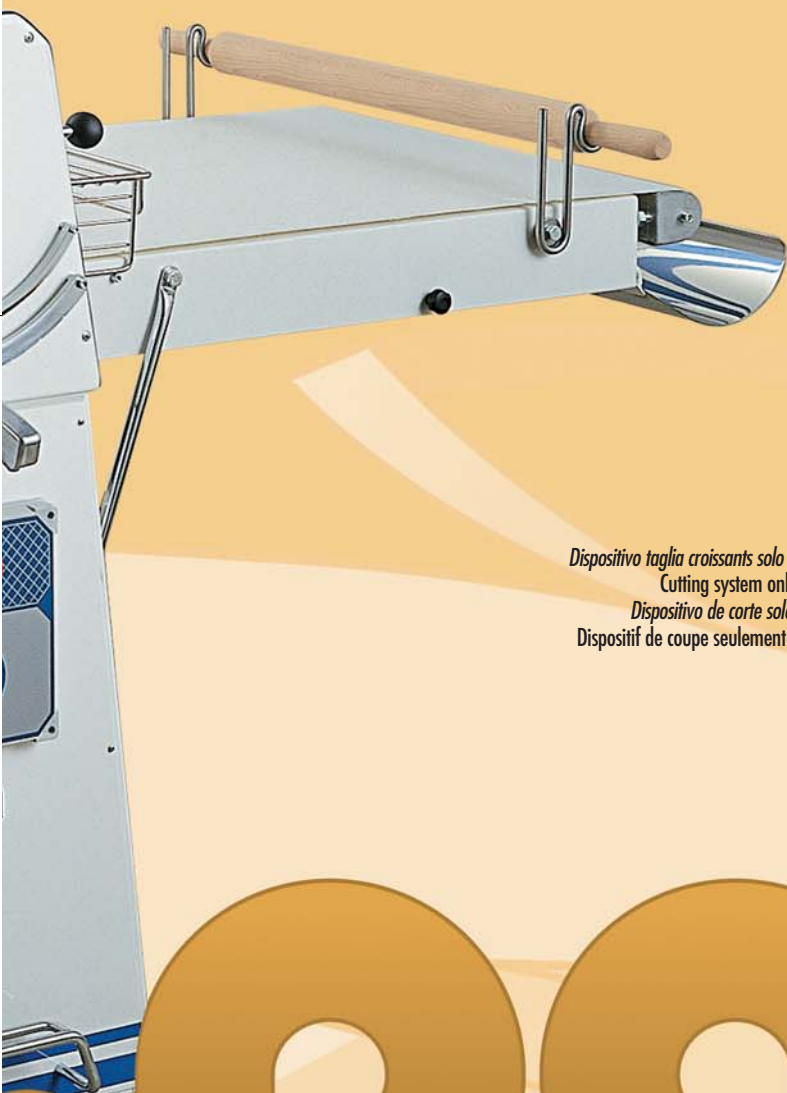
This machine has been designed and built in accordance with modern principles of rationality and functionality. It can work any type of dough even when this is very thin. The hard chromium-plated rolling cylinders are ground and polished. The scrapers can be easily removed for cleaning. The conveyor belts feature variable speed to prevent wrinkles in the pastry. The surfaces can be raised to reduce the size of the machine. The low-voltage electric system features dual-control (by hand or pedal). The safety-type guards are connected to the electric system by means of limit-switches.



Cette machine a été conçue et réalisée selon des critères modernes de rationalité et fonctionnement. Elle peut traiter n'importe quel type de pâte, jusqu'à de très petites épaisseurs. Les cylindres de laminage sont chromés au chrome dur, rectifiés et polis. Les racloirs peuvent être facilement démontés pour éviter des plis dans la pâte. Les surfaces peuvent être soulevées, de telle façon à réduire l'encombrement de la machine à repos. L'installation électrique est à basse tension et à double commande (manuelle et à pédale). Les protecteurs contre les accidents sont raccordés à l'installation électrique au moyen d'une fin de course.

Esta máquina ha sido estudiada y realizada en base a modernos criterios de racionalidad y funcionalidad. Puede elaborar cualquier tipo de pasta, hasta las de espesores sutilísimos. Los cilindros de laminación están cromados con cromo duro, rectificados y pulidos. Los raspadores se desmontan fácilmente para permitir su limpieza. Las plataformas transportadoras se desplazan con una velocidad que puede ser variada para evitar que el hojaldrado se arrugue o se pliegue. Los planos de apoyo se pueden levantar, lo que permite reducir el espacio ocupado por la máquina en reposo. La instalación eléctrica es de baja tensión y tiene doble sistema de control (manual y a pedal). Las protecciones poseen las características específicas para prevenir los accidentes y están conectadas al sistema eléctrico mediante microinterruptores de tope.

La pasta laminata allo spessore desiderato puo' essere avvolta nell'apposito mattarello
The laminate dough at thickness wanted can be rolled on rolling-pin
La masa laminada puede ser enrollada en el rodillo
La pate laminee peut etre roulee dans le rouleau



Dispositivo taglia croissants solo per modello MK600
Cutting system only on model MK600
Dispositivo de corte solo en modelo MK600
Dispositif de coupe seulement sur modele MK600



panini



MK 500B

- *La struttura della sfogliatrice da tavolo MK500B è particolarmente adatta per risolvere problemi di spazio mantenendo comunque le stesse caratteristiche tecniche del modello con basamento*
- *The structure of the MK500B table-top pastry-sheeter is particularly suited to places where space is a problem whilst maintaining the same technical features as the MK model with base*
- *La structure de laminoir de table MK500B est particulièrement apte pour résoudre des problèmes d'espace en maintenant de toute façon les mêmes caractéristiques techniques du modèle avec soubassement*
- *La estructura de la laminadora de mesa MK500B se satisface particularmente a los lugares donde está un problema de espacio manteniendo las mismas características técnicas de los modelos MK con la base*



MK 500

- *Il modello MK500 è montato su ruote e può avere tappeti da 500x710, da 500x950 oppure da 500x1200*
- *The model MK500 is mounted on wheels and can be supplied with belts 500x710, 500x950 or 500x1200*
- *El modelo MK500 es sobre ruedas y puede tener lonas de 500x710, 500x950 o 500x1200*
- *Le modèle MK500 est monté sur roues et peut être fourni avec les tapis 500x710, 500x950 ou 500x1200*



MK 600TC

- *Il modello MK600 può essere dotato su richiesta di un dispositivo taglia croissants facilmente applicabile alla macchina. Inoltre la macchina è dotata di motore a due velocità e tappeti da 600x1500*
- *The model MK600 can be equipped upon request of a croissant cut system easy applicable to the machine. Moreover the machine is equipped with motor at two speed and belts 600x1500*
- *Le modèle MK600 peut être doté sur demande d'un dispositif taille croissants facilement applicable à la machine. En outre la machine est dotée de moteur à deux vitesses et tapis de 600x1500*
- *El modelo MK600 se puede equipar por requerimiento de un sistema de corte de croissant fácilmente aplicable en la máquina. Por otra parte la máquina se equipa de motor a dos velocidades y lonas 600x1500*

LUNGHEZZA CILINDRI
ROLLERS LENGTH
LONGUEUR DE CYLINDRES
LONGITUD DE CILINDROS

DIAMETRO CILINDRI
ROLLERS DIAMETER
DIAMÈTRE CYLINDRES
DIAMETRO CILINDROS

APERTURA DEI CILINDRI
CYLINDERS OPENING
CYLINDRES D'OUVERTURE
ABERTURA CILINDROS

MISURA TAPPETI
BETS SIZE
TAILLE DE CEINTURES
TAMANO LOMAS

DIMENSIONI MACCHINA IN LAVORO
DIMENSIONS MACHINE IN JOB
DIMENSIONS MACHINE EN TRAVAIL
DIMENSIONES MAQUINA EN TRABAJO

DIMENSIONI MACCHINA CHIUSA
DIMENSIONS MACHINE CLOSED
DIMENSIONS MACHINE FERMEE
DIMENSIONES MAQUINA SERRADA

POTENZA MOTORE
MOTOR POWER
PUISSANCE MOTOR
POTENCIA MOTOR

PESO
WEIGHT
POIDS
PESO

VELOCITÀ
SPEED
VITESSE
VELOCIDAD

SFOGLIATRICI DA BANCO

PASTRY-SHEETER / LAMONNOIR / LAMINADORA

MOD.									
MK500B	mm 500	mm 60	da 0 a 35 mm	mm 500x710	mm 1810x640x860	mm 520x830x860	hp 1	kg 115	1
MK500BL	mm 500	mm 60	da 0 a 35 mm	mm 500x950	mm 2290x640x860	mm 520x830x1100	hp 1	kg 115	1

SFOGLIATRICI DA 500 mm

PASTRY-SHEETER / LAMONNOIR / LAMINADORA

MOD.									
MK500	mm 500	mm 60	da 0 a 35 mm	mm 500x950	mm 2320x880x1100	mm 560x880x1700	hp 1	kg 180	1
MK500C	mm 500	mm 60	da 0 a 35 mm	mm 500x710	mm 1840x880x1100	mm 560x880x1460	hp 1	kg 180	1
MK500L	mm 500	mm 60	da 0 a 35 mm	mm 500x1200	mm 2820x880x1100	mm 560x880x1940	hp 1	kg 180	1

SFOGLIATRICI DA 600 mm

PASTRY-SHEETER / LAMONNOIR / LAMINADORA

MOD.									
MK600	mm 600	mm 70	da 0 a 35 mm	mm 600x1200	mm 2780x1010x1160	mm 640x1010x1960	hp 1	kg 215	1
MK600C	mm 600	mm 70	da 0 a 35 mm	mm 600x710	mm 1800x1010x1160	mm 640x1010x1470	hp 1	kg 215	1
MK600M	mm 600	mm 70	da 0 a 35 mm	mm 600x950	mm 2280x1010x1160	mm 640x1010x1710	hp 1	kg 215	1
MK600L	mm 600	mm 70	da 0 a 35 mm	mm 600x1500	mm 3380x1010x1160	mm 640x1010x2260	hp 1	kg 215	1
MK600A	mm 600	mm 70	da 0 a 35 mm	mm 600x1200	mm 2780x1010x1160	mm 640x1010x1960	hp 1,5	kg 215	2
MK600 INOX	mm 600	mm 70	da 0 a 35 mm	mm 600x1200	mm 2780x1010x1160	mm 640x1010x1960	hp 1	kg 215	1

SFOGLIATRICI CON TAGLIO CROISSANT

PASTRY-SHEETER / LAMONNOIR / LAMINADORA

MOD.									
MK600TC	mm 600	mm 70	da 0 a 35 mm	mm 600x1500	mm 3380x1010x1160	mm 640x1010x2260	hp 1,5	kg 225	2



MAC.PAN

Via dell'Astronautica, 2 (III° zona industriale)
36016 Thiene (Vicenza) Italy
Tel. +39 0445/366342 - Fax +39 0445/381188
www.macpan.com - e-mail: info@macpan.com

