



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



IMPASTATRICI A SPIRALE

SPIRAL MIXER - PETRIN À SPIRALE
AMASADORA DE ESPIRAL

Le impastatrici serie **MX** sono particolarmente adatte a panifici, pizzerie e pasticcerie. Sono prodotte in modelli di capacità variabile dai 5 fino ai 70 litri. Tutte le macchine della serie **MX** sono innovatrici nel loro genere in quanto sono dotate di un nuovo sistema di trasmissione che grazie alla sua funzionalità e semplicità è in grado di eliminare gli ordinari problemi di manutenzione tipici dei meccanismi tradizionali a bagno d'olio. Ogni modello della serie **MX** viene costruito secondo le norme antinfortunistiche; può essere munito di motore trifase, con 1 o 2 velocità, o monofase. L'alta resistenza dell'acciaio inox garantisce lunga durata alla vasca e all'utensile. Su richiesta si fornisce piantone e timer. Disponibile nei modelli con testa ribaltabile **MXR (5/10/20/30/40)** e con testa ribaltabile e vasca estraibile **MXRE (5/10/20/30/)**.

*MX range mixers are particularly suitable for bakeries, pizzerias and pastry-shops. The models are produced with various capacities ranging from 5 to 70 litres. All of the MX range machines are innovators in their fields in that they are equipped with a new transmission system. Thanks to its practicality and simplicity, this system is capable of eliminating ordinary maintenance problems typical of traditional oil bath lubricated mechanisms. Each MX range model is constructed according to safety standards and can be supplied with a three-phase motor with 1 or 2 speeds, or a single-phase motor. The high resistance of stainless steel guarantees a long-lasting bowl and tool. On request it can also be supplied with a column and timer. Available on models with overthurning head **MXR (5/0/20/30/40)** and overthurning head and removable bowl **MXRE (5/0/20/30/)**.*



m a c

Les pétrins de la série **MX** sont particulièrement indiqués pour les boulangeries, les pizzerias et les pâtisseries. Ils sont réalisés dans des modèles de capacité variable de 5 à 70 litres. Toutes les machines de la série **MX** sont à l'avant-garde dans leur genre car elles sont dotées d'un nouveau système de transmission qui, grâce à sa fiabilité et à sa simplicité, est capable d'éliminer les problèmes ordinaires d'entretien typiques des mécanismes traditionnels en bain d'huile. Chaque modèle de la série **MX** est réalisé conformément aux normes contre les accidents en vigueur: il peut être doté de moteur triphasé à 1 ou 2 vitesses, ou de moteur monophasé. La haute résistance de l'acier inox assure une longue durée de la cuve et de l'outil. Sur demande on fournit la barre centrale et le temporisateur.

Disponibile en modèls avec tête renversible **MXR (5/0/20/30/40)** et tête renversible et cuve removable **MXRE (5/0/20/30)**.

Las amasadoras serie **MX** son particularmente aptas para panaderías, pizzerías y confiterías. Se realizan en modelos de capacidad variable desde los 5 hasta los 70 litros. Todas las máquinas de la serie **MX** son innovadoras en su tipo ya que están dotadas de un nuevo sistema de transmisión que gracias a su funcionalidad y simplicidad es capaz de eliminar los problemas comunes de manutención, típicos de los mecanismos tradicionales en baño de aceite. Cada modelo de la serie **MX** está construido según las normas en materia de prevención de accidentes, puede ser provisto de motor trifásico, con 1 o 2 velocidades, o monofásico, la alta resistencia del acero inox garantiza una larga duración de la tinta y de la espiral. A pedido se provee plantón y timer.

Maquinas disponibles en modelos con cabezal volcable **MXR (5/0/20/30/40)** y con cabezal volcable y tazon removable **MXRE (5/0/20/30)**.



OPTIONAL

Macchina con griglia in acciaio inox
Machine with stainless steel protection
Machine avec protection en acier inoxydable
Maquina con proteccion en acero inoxidable



OPTIONAL

Macchina montata su ruote
Machine mounted on wheels
Machine sur roues
Maquina sobre ruedas

**IMPASTATRICI A SPIRALE
A TESTA RIBALTABILE MXR
(MXR5/MXR10/MXR20/MXR30/MXR40)**

*Spiral mixer with overturning head
Petrin spirale avec tête reversible
Amasadora de espiral con cabezal volcable*



**IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE
E VASCA ESTRAIBILE MXRE
(MXRE5/MXRE10/MXRE20/MXRE30)**

*Spiral mixer with overturning head and removable bowl
Petrin spirale avec tête reversible et cuve removable
Amasadora de espiral con cabezal volcable y artesa
extraible*



**IMPASTATRICI A SPIRALE
A VASCA FISSA MX INOX
(MX INOX10/MX INOX20/MX INOX30)**

*Spiral mixer fixed bowl all made in stainless steel
Petrin a spirale avec cuve fixe toute en acier inoxydable
Amasadora de espiral artesa fija hecha toda en acero inoxidable*

mac

B VASCA (MM)
B BOWL (MM)
B CUVE (MM)
B TINA (MM)

PROFONDITÀ VASCA (MM)
BOWL DEPTH (MM)
PROFONDEUR CUVE (MM)
PROFUNDIDAD TINA (MM)

CAPACITÀ VASCA (L)
BOWL CAPACITY (L)
CAPACITE CUVE (L)
CAPACIDAD TINA (L)

CAPACITÀ IMPASTO (KG)
DOUGH CAPACITY (KG)
CAPACITE PATE (KG)
CAPACIDAD AMASADO (KG)

CAPACITÀ FARINA (KG)
FLOUR CAPACITY (KG)
CAPACITE FARINE (KG)
CAPACIDAD HARINA (KG)

LARGHEZZA (MM)
WIDTH (MM)
LARGEUR (MM)
ANCHO (MM)

LUNGHEZZA (MM)
LENGTH (MM)
LONGEUR (MM)
LARGO (MM)

ALTEZZA (MM)
HEIGHT (MM)
HAUTEUR (MM)
ALTO (MM)

PESO MACCHINA (KG)
MACHINE WEIGHT (KG)
POIDS MACHINE (KG)
PESO MAQUINA (KG)

POTENZA MACCHINA (KW)
MACHINE POWER (KW)
POISSANCE MACHINE (KW)
POTENCIA MAQUINA (KW)

1° VELOCITÀ VASCA (G/MIN)
1° BOWL SPEED (R.P.M.)
1° VITESSE CUVE (R.P.M.)
1° VELOCIDAD TINA (R.P.M.)

2° VELOCITÀ VASCA (G/MIN)
2° BOWL SPEED (R.P.M.)
2° VITESSE CUVE (R.P.M.)
2° VELOCIDAD TINA (R.P.M.)

1° VELOCITÀ SPIRALE (G/MIN)
1° SPIRAL SPEED (R.P.M.)
1° VITESSE COGNETT (R.P.M.)
1° VELOCIDAD ESPIRAL (R.P.M.)

2° VELOCITÀ SPIRALE (G/MIN)
2° SPIRAL SPEED (R.P.M.)
2° VITESSE COGNETT (R.P.M.)
2° VELOCIDAD ESPIRAL (R.P.M.)

IMPASTATRICI A SPIRALE A VASCA FISSA MX

SPIRAL MIXER FIXED BOWL / PETRIN À SPIRALE AVEC CUVE FIXE / AMASADORA DE ESPIRAL ARTESA FIJA

MOD.														
MX 5	250	140	6	3,5	2	280	550	500	40	0,37	-	24	-	155
MX 10	280	195	11	8,0	5	305	590	590	46	0,37	15	24	100	155
MX 20	365	240	23	17,0	11	390	690	685	75	0,75	12	19	77	120
MX 30	400	260	32	25,0	16	420	720	755	82	1,2	12	19	77	120
MX 40	450	260	41	35,0	22	480	780	830	125	1,5	12	19	80	120
MX 50	500	330	64	45,0	29	540	860	970	155	1,2-1,8	12	19	80	120
MX 70	550	345	81	55,0	36	590	960	1000	180	1,2-1,8	12	19	80	120

IMPASTATRICI ACCIAIO MX INOX

SPIRAL MIXER FIXED BOWL INOX / PETRIN À SPIRALE AVEC CUVE FIXE INOX / AMASADORA DE ESPIRAL ARTESA FIJA INOX

MOD.														
MX INOX 10	280	195	11	8,0	5	305	590	590	46	0,37	15	24	100	155
MX INOX 20	365	240	23	17,0	11	390	690	685	75	0,75	12	19	77	120
MX INOX 30	400	260	32	25,0	16	420	720	755	82	1,2	12	19	77	120

IMPASTATRICI A SPIRALE A TESTA RIBALTABILE MXR

SPIRAL MIXER WITH OVERTHURNING HEAD / PETRIN SPIRAL AVEC TÊTE REVERSIBLE / AMASADORA DE ESPIRAL CON CABEZAL VOLCABLE

MOD.														
MXR 5	250	140	6	3,5	2	280	550	500	40	0,37	-	24	-	155
MXR 10	280	195	11	8,0	5	305	590	590	46	0,37	15	24	100	155
MXR 20	365	240	23	17,0	11	390	690	685	75	0,75	12	19	77	120
MXR 30	400	260	32	25,0	16	420	720	755	82	1,2	12	19	77	120
MXR 40	450	260	41	35,0	22	480	780	830	125	1,5	12	19	80	120

IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE MXRE

SPIRAL MIXER WITH OVERTHURNING HEAD AND REMOVIBLE BOWL / PETRIN SPIRAL AVEC TÊTE REVERSIBLE ET CUVE REMOVIBLE / AMASADORA DE ESPIRAL CON CABEZAL VOLCABLE Y ARTESA EXTRAIBILE

MOD.														
MXRE 5	250	140	6	3,5	2	280	550	500	40	0,37	-	24	-	155
MXRE 10	280	195	11	8,0	5	305	590	590	46	0,37	15	24	100	155
MXRE 20	365	240	23	17,0	11	390	690	685	75	0,75	12	19	77	120
MXRE 30	400	260	32	25,0	16	420	720	755	82	1,2	12	19	77	120



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