



Dynamic intermediate proofer

Cella intermedia dinamica

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



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

mac.pan

YouTube



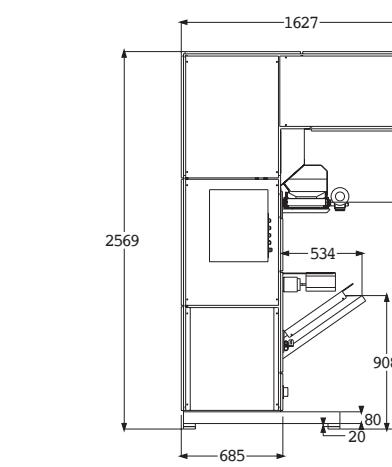
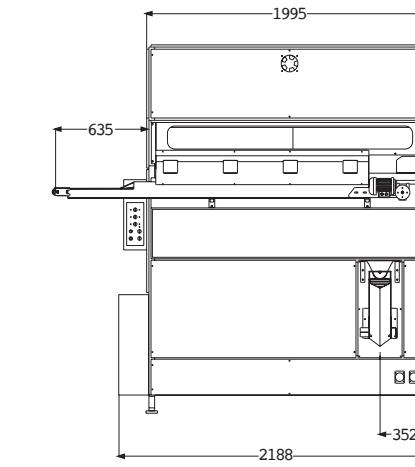
caratteristiche generali • general characteristics

- Expandable on top or backwards
- Capacity 190/274/358/442/526
- The capacity can be increased adding extra modules.
- Loading by means of a ramp
- Maximum weight of the dough pieces to load: 2500g.
- Total control over the production group (divider and moulder).
- Automatic and manual unloading.
- Mechanical and electrical overload protection.
- Ultraviolet germicide lamps.
- Flour sprinkler, adjustable time.
- Stainless steel structure (OPTIONAL)
- Clima unit (temperature + humidity control) - (OPTIONAL)
- Espandibile in alto o sul retro
- Capacità 190/274/358/442/526 tasche
- La capacità può essere aumentata aggiungendo moduli.
- Carico tramite rampa
- Peso massimo dei pezzi: 2500g.
- Controllo totale della linea (spezzatrice e formatrice).
- Scarico automatico e manuale.
- Protezione da sovraccarico meccanico ed elettrico.
- Lampade germicide ultraviolette.
- Sfarinatore regolabile.
- Struttura in acciaio inox (OPTIONAL)
- Unità clima (controllo temperatura + umidità) - (OPTIONAL)

MODEL	capacity pieces
IP1500	190
IP1500 + 1A	274
IP1500 + 2A	358
IP1500 + 3A	442
IP1500 + 4A	526

The Intermediate proofer model IP1500 is a dynamic type model (the dough pieces change of pocket several times inside the proofer). It is robust and reliable and it can load pieces up to 2500g.

La cella di lievitazione intermedia modello IP1500 è un modello di tipo dinamico (i pezzi di pasta cambiano di tasca più volte all'interno della cella di lievitazione). È robusta ed affidabile e può caricare pezzi fino a 2500gr ciascuno.



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