



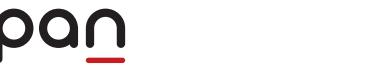
Standard 220V - 1Ph - 50/60Hz



Water meters

Dosatori contalitri

GENERAL CATALOGUE



1

- Do
- 1 p
- Re
- Wa
- $\frac{1}{2}$
- Ma
- Ma
- Te

- caratteristiche generali**

 - schedule 1 to 9999 liters
 - ammable dosage
 - Snapshot of the temp. of the liquid
 - et sieves
 - ater connections (COLD)
 - er flow 30LT / MIN
 - er inlet pressure 10 bar
 - ture MAX incoming water 60°C

 - a di dosaggio da 1 a 9999 litri
 - ma
 - la temp. dell'acqua
 - gresso acqua
 - enti da ½ pollice (FREDDO)
 - ax acqua 30LT/MIN
 - max ingresso acqua 10 bar
 - ura MAX acqua in ingresso 60°C

-

Programmable Heating Scheme

- to 9999 liters
osages
of the temp. of the liquid
ections (COLD)
LT / MIN
essure 10 bar
incoming water 60°C

jo da 1 a 9999 litri
ibili
ell'acqua
a
llice (FREDDO)
OLT/MIN
so acqua 10 bar
qua in ingresso 60°C

3

- Dosing Schedule 1 to 9999 liters
9 programmable dosages
Reading Snapshot of the temp. of the liquid
Water inlet sieves
½ inch water connections (COLD)
Max water flow 60LT / MIN
Max water inlet pressure 10 bar
Probe for dough temperature
Temperature MAX incoming water 60°C

Programma di dosaggio da 1 a 9999 litri
9 dosaggi programmabili
Lettaura della temp. dell'acqua
Filtro in ingresso acqua
Collegamenti da ½ pollice (FREDDO)
Portata max acqua 60LT/MIN
Pressione max ingresso acqua 10 bar
Sonda temperatura
Temperatura MAX acqua in ingresso 60°C

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change.

descrizione • **desc**

The dosing unit provides a valuable aid to the baker because they serve to dose in a precise and automatic amount of water needed to produce a dough. Simply set on the control unit keyboard the quantity desired water, press the start button to start the dosing process, you will have 'the guarantee of produces homogeneous mix and save a lot of time to do other activities.

Le centraline dosaggio e miscelazione forniscono un valido aiuto al fornaio in quanto servono a dosare in modo preciso e autorizzando la quantità di acqua necessaria per produrre un impasto. È sufficiente impostare sulla tastiera della centralina la quantità di acqua desiderata e premere il tasto start per avviare il processo di dosaggio, si avrà la garanzia di ottenere impasti omogenei e risparmiando molto tempo per dedicarsi ad altre attività.

MODEL	MA/IP	MA/ECO	MA
dosage programmer (nr)	1	9	9
Cold water inlet (inches)	1/2" F	1/2" F	1/2" F
Hot water inlet (inches)	x	x	x
Outlet pipe diameter (mm)	15	15	15
water filter	√	√	√
MIN water flow (lt/min)	3	3	3
MAX water flow (lt/max)	30	30	30
Maximum inlet pressure (bar)	10	10	10
Maximum inlet temperature (°C)	60	60	60
Maximum temperature set (°C)	60	60	60
Maximum temperature set (°C)	2	2	2
manuale probe	x	x	√
power consuption	0.1 kw	0.1 kw	0.1 kw
machine dimension (cm)	W22_D16(H12)	W22_D16(H12)	W43_D32(H18)
machine weight (Kg)	5	6	8

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



YouTu

