

Bread sticks machine

Macchina grissinatrice



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

caratteristiche generali • general characteristics

In addition to the die supplied on delivery (to be stated when ordering) various models are available by request:

- Mod. C dia Ø 4 to dia Ø 24.
- Mod. B (for biscuits), thickness 3 to 12 mm
- Mod. S (for rolled pasta dough) having a thickness 3 to 12 mm.

Oltre alla trafila in dotazione (che deve essere stabilita all'ordine), ne sono disponibili a richiesta vari modelli:

- Mod. C da Ø 5 a Ø 20.
- Mod. B (per biscotti) da spessore 3 a 12 mm.
- Mod. S (per sfoglie) da spessore 3 a 12 mm.

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

mac.pan



MGR25



MGR15



MGRA25



MGRA25L

descrizione • description

MGR15 / MGR25

The cut of dough is carried out by manual control.

All surfaces in contact with the dough are in INOX or TEFLON.

Die are easily interchangeable with the only intervention of two knobs.

The machine consists of the following basic units:

Structure: in assembled sheet which supports all the other units.

Die: with interchangeable rollers.

Unloading belt: mobile.

Electric system: it is placed on the panel under the control buttons, it is enclosed in the structure itself of the machine, it encloses the control and power circuits.

Il taglio della pasta viene effettuato manualmente.

Tutte le superfici a contatto con la pasta sono in acciaio inox o teflon.

La trafila è facilmente intercambiabile con il solo intervento su due pomoli.

La macchina si può riconoscere nei seguenti gruppi base:

Struttura: in lamiera assemblata che sostiene tutti gli altri gruppi

Trafila: con rulli intercambiabili

Tappeto di scarico: mobile

Impianto elettrico: posto sul pannello sottostante i pulsanti, fa parte della struttura stessa della macchina; comprende inoltre i circuiti di comando e di potenza.



MODEL	type	version	power kW	product size Ø mm	production Kg/h	dimension (WxDxH) mm	weight Kg
MGR15	table-top	manual	0,1	5 - 20	25	650x500x300	20
MGR25	free-standing	manual	0,25	5 - 20	50	470x1400x1410	70
MGRA25	free-standing	automatic	0,5	5 - 20	50	570x1600x1450	120
MGRA25L	free-standing	automatic	0,5	5 - 20	50	550x2450x1500	130
MGRA40L	free-standing	automatic	0,5	5 - 20	80	700x2450x1500	1700

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

MGRA25 / MGRA25L / MGRA40L

It's mass-supplied with adjustable press so as to make even the thickness of dough when entering in the die.

The cut of dough can be carried out by manual electric control or through programming by timer for continuous duty.

All surfaces in touch with dough are in Stainless Steel.

Diese are easily interchangeable with the only intervention on two knobs.

The speed of the exit belt is regulable for being adapted to every type of product in order to avoid stretching or accumulation of dough.

The assembling system on the trolley has been studied so as to obtain a minimum volume of space in rest position.

È fornita di serie con calandra regolabile per uniformare lo spessore della pasta all'ingresso in trafila.

Il taglio della pasta può essere effettuato a comando elettrico manuale o programmato a mezzo temporizzatore per lavoro continuo.

Tutte le superfici a contatto con la pasta sono in Acciaio Inox.

Le trafile sono facilmente intercambiabili con il solo intervento su due pomoli.

La velocità del tappeto di uscita è regolabile per essere adattato ad ogni tipo di prodotto, onde evitare stiramento od accumulo di pasta.

Il sistema di montaggio sul carrello è stato studiato in modo da avere un ingombro minimo in posizione di riposo.

