



0.75 Kw
50/60Hz
400V-3Ph

Macina pane per pane secco o tostato. Setaccio con doppia granulometria. Dimensioni compatte

Mill for dry or toasted bread. Sieve with double grain size. Compact shape

Trituradora de pan para pan seco o tostado. Tamiz con doble granulometría. Dimensiones compactas

Broyeur de pain pour pain sec ou toasté. Tamis avec double granulométrie. Dimensions compactes

Оборудование для измельчения сухого или обжаренного хлеба. Сито с двойным грануломером. Компактные размеры

Semmelbröselmaschine für trockenes oder geröstetes Brot. Sieb mit doppelter Korngröße. Kompakte Abmessungen

	MAC 100
Setaccio - Sifter	3-4(*), 5-6 mm
Produzione oraria (pane secco) - Production/h (dry bread)	Fino 80kg/h / Up to 80kg/h
Sicurezze - Safety	Micro e interblocco / Micro and interlocking system
Sicurezza motore - Motor protection	Pastiglia termica / Thermal protection

(*) fornitura standard / Standard supply

✗ Standard ○ Optional

Specifiche tecniche / Technical specifications



	G42	C42-C52	CP42-CP52	C42S-C52S	CP42S-CP52S	ST42	SA35-SA50	MI52	MR52	MAC100	BM11
Struttura in acciaio verniciata Steel powder painted body	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗		
Modello da tavolo Bench model	✗	✗	✗								
Modello con ruote Models on wheels					✗	✗	✗	✗	✗		
Manuale Manual	✗	✗	✗	✗							
Automatica Automatic			✗		✗	✗	✗	✗	✗		
Automatica a ciclo singolo e continuo Automatic single and continuous mode			✗		✗						
Automatica a ciclo continuo Automatic continuous cut								✗	✗		
Automatica con 4 modalità di taglio Automatic with 4 cutting modes							✗				
Carico frontale Front loading	✗	✗	✗			✗	✗				
Carico laterale/posteriore Lateral/rear loading				✗	✗			✗	✗		
Passo fetta variabile Adjustable pitch							✗				
Telaio coltelli intercambiabile (brevetto) Interchangeable blade cartridge (patent)									✗		
Regolazione elettrica tappeto superiore Electrically adjustable upper conveyor								✗	✗		
Regolazione velocità con inverter Speed regulation with inverter								✗	✗		
Velocità tappeto e telai indipendenti Independent speed of conveyor and cutting frames								✗	✗		
Insufflatore Bag blower				○	○						
Base con ruote Base with wheels	○	○	○								
Oliatore Oiling system	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
Struttura in alluminio e inox Aluminum & s/steel structure										✗	✗
Kit mollica Fresh bread knife kit											○
Piedini inox S/steel legs											○

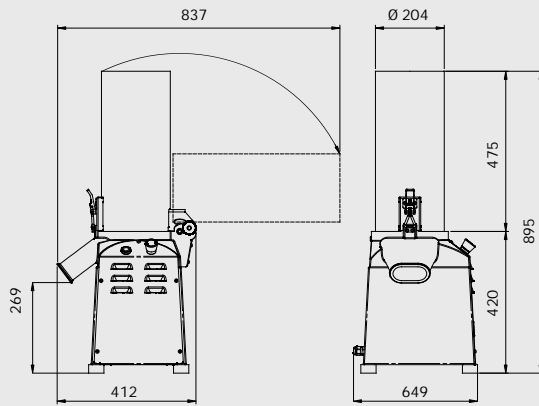


Dimensioni / Dimensions



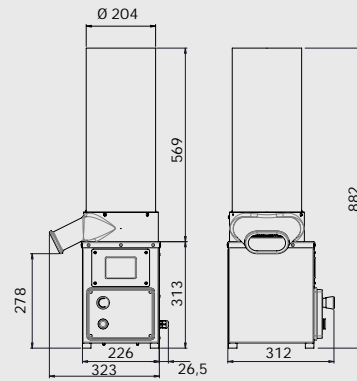
Peso netto / Net weight

BM11



 30 Kg

MAC100



 23 Kg