



Manual bread slicer

Taglierine per pane manuali



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



caratteristiche generali • general characteristics

- Comfortable use, easy to pull the lever.
 - Stainless steel, adjustable packing plate on the top of the machine.
 - Quality blades made in Belgium, easy to change the blades.
 - Slice thickness can be ordered between 8-22 mm.
 - Mounted on 4 wheels with brakes (ONLY MTP VERSION)
- OPTIONS**
- “L” (large) models for rounded breads with more than 270 mm slicing depth (ONLY MTP VERSION)
 - Left hand operation (ON REQUEST)

- Semplicità nell'uso
 - Facile da pulire
 - Piatto d'imballaggio registrabile sulla parte superiore della macchina.
 - Lame di qualità prodotte in Belgio, facili da cambiare.
 - Lo spessore delle fette può essere scelto tra 8 e 22 mm.
 - Montato su 4 ruote con freno (SOLO VERSIONE MTP)
- OPZIONI**
- Modelli “L” (grandi) per pani rotondi con profondità di taglio superiore a 270 mm (SOLO VERSIONE MTP)
 - Funzionamento leva mano sinistra (SU RICHIESTA)

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



descrizione • description

MINI

The table top bread slicer is a semi automatic bread slicer which means that it can be operated by pulling the lever. Our machines are long lasting products with low vibration and noise level.

L'affettatrice per pane da tavolo è una macchina semiautomatica, il che significa che può essere azionata tirando la leva. Le nostre macchine sono robuste e con bassi livelli di vibrazioni e rumorosità.

MODEL	max slice height	max slice width	max slice depth	capacity	sizes	weight	motor capacity
	mm	mm	mm	piece/hour	(WxDxH) mm	kg	kW
MINI 400	160	415	270	200	645x665x690	98	0,37
MINI 500	190	515	270	200	755x665x690	105	0,37

MPT

State of art design with robust structure and long lifetime. Easier operation by pulling the lever. Optimal solution for bakery shops, supermarkets and small / medium bakeries.

Design all'avanguardia con struttura robusta. Funzionamento semplice e riduzione dello sforzo grazie ad un innovativo sistema a molle. Soluzione ottimale per piccoli/medi panifici e supermercati.

MODEL	max slice height	max slice width	max slice depth	capacity	sizes	weight	motor capacity
	mm	mm	mm	piece/hour	(WxDxH) mm	kg	kW
MPT 400	160	415	270	250	530x670x1070	115	0,37
MPT 400L	210	415	400	250	530x820x1250	135	0,37
MPT 500	190	515	270	250	640x670x1070	125	0,37
MPT 500L	210	515	400	250	640x820x1250	145	0,37

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

