



Flour sifter

Setaccio per farina



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



caratteristiche generali • general characteristics

- The body of the mixer is made of steel
- Able to eliminate all impurities and is specially studied to oxygen the flavour
- Mounted on wheels with a locking device, equipped with a revolving exit system
- In the basic model the flour comes out at 104 cm from floor level (on request the height can be modified)
- Sifting capacity 100 kg every 10'

OPTIONAL

- Magnet mounted on the outlet tube to block ferrous impurities
- Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato
- Elimina tutte le impurità ed ossigena la farina
- Montato su ruote con dispositivo di bloccaggio è dotato di un sistema d'uscita girevole
- Nel modello base la farina esce a cm 104 da terra (su richiesta l'altezza può essere maggiore)
- Setaccia kg 100 di farina in 10 minuti

OPTIONAL

- Calamita montata nel tubo d'uscita per bloccare le impurità ferrose

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



descrizione • description



magnet
calamita

MODEL	discharge height	power	production	dimension	weight
	cm	kW	Kg/h	(WxDxH) mm	Kg
MSF100S	104	0,35	800	100x70x136	170
MSF100M	135	0,5	800	100x70x166	175
MSF100L	200	0,5	800	100x70x236	180



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

