



ATTREZZATURE E IMPIANTI  
per panifici e pasticcerie

BAKERY & PASTRY EQUIPMENT

EQUIPEMENT DE BOULANGERIE ET PATISSERIE

**CATALOGO PRODOTTI**

**CATALOGUE**



M.C.E. Meccanica Srl avvia la sua attività commerciale ed industriale nel **2003**, raccogliendo la **trentennale esperienza** dei suoi fondatori. Da subito si mette in risalto sul mercato italiano ed internazionale. Attiva nella creazione, produzione, promozione e distribuzione di **attrezzature per panifici e pasticcerie**, sta conquistato il mercato contando su uno sviluppo sostenuto e continuo.

M.C.E. Meccanica Srl started its marketing and industrial business in **2003** backed by the **30 years' experience** of its founders, and immediately stood out in the Italian and international markets. The business involves creating, manufacturing, promoting and distributing **bakery and pastry equipment** and the company quickly conquered the market through steady expansion.

La société a commencé son activité industrielle en **2003**, profitant **trente-expérience années** de ses fondateurs. Active dans la création, production et distribution **d'équipements pour boulangeries et pâtisseries**, la pénétration du marché en comptant sur un développement soutenu et continu.



L'azienda deve il proprio successo a particolari elementi distintivi: **Costante focalizzazione sul prodotto - Posizionamento "trasversale" dei propri prodotti - Concreta presenza sui mercati internazionali - Flessibilità del modello di business - Importante track di crescita dei ricavi.**

The company owes its success to the following specific distinguishing elements: **Constant focus on the product - "Transversal" product positioning - Concrete presence in international markets - Flexible business model - Important revenues growth record.**

Il vantaggio competitivo discende dall'aver mantenuto **interno il ciclo di lavoro** con il controllo delle attività. E' la tecnologia impiegata, accompagnata da politiche di investimento con sviluppo ed aggiornamento degli impianti, che permette di ottenere **qualità, flessibilità e contenimento dei costi di produzione.**

L'entreprise doit son succès à des éléments distinctifs particuliers: **Concentration constante sur le produit - Positionnement «transversal» de ses produits - Présence concrète sur les marchés internationaux - Flexibilité du modèle économique - Piste importante de croissance du chiffre d'affaires.**

The competitive advantage is the result of having **kept the work cycle inside the company**, as well as monitoring the activities. The technology implemented together with policies for expanding and updating the systems achieving **quality, flexibility and containing production costs.**

L'avantage concurrentiel vient du fait d'avoir gardé le cycle **de travail en interne** e avec le control de l'activités. C'est la technologie utilisée, accompagnée de politiques d'investissement avec le développement et modernisation des installations, qui permet d'obtenir **qualité, flexibilité et maîtrise des coûts de production.**



# TEGLIE TRAYS PLAQUES



Teglia in lamiera alluminata sp. 8/10 con bordo piega.

8/10 aluminized steel tray with bent edge.

Plaques en tôle aluminée épaisseur 8/10 avec bord plié.

Teglia piana in alluminio pieno sp. 15/10 con bordo piega.

15/10 aluminium full flat tray with bent edge.

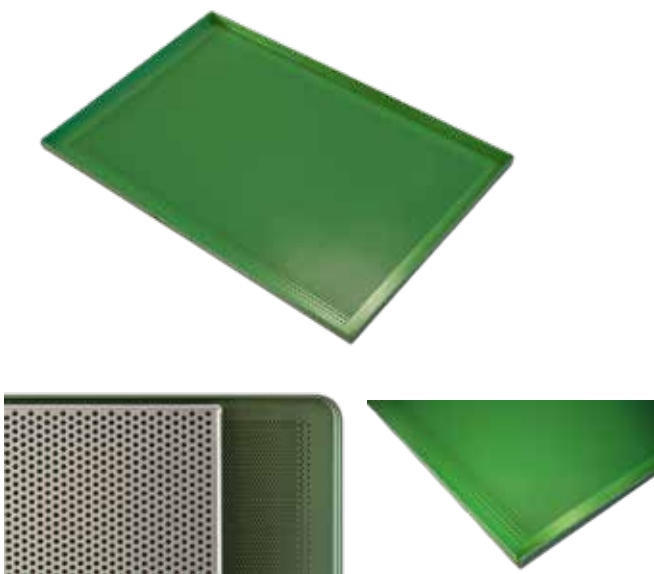
Plaque en aluminium plein épaisseur 15/10 avec bord plié.



Teglia piana alluminio forato sp. 15/10 con bordo piega.

15/10 aluminium perforated flat tray with bent edge.

Plaque en aluminium perforé épaisseur 15/10 avec bord plié.

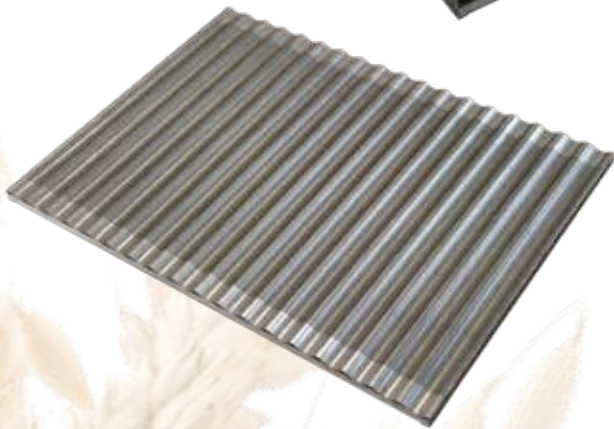




Teglia con traversino di sostegno inferiore in alluminio forato sp.10/10 ondulata.

10/10 aluminium perforated corrugated tray with lower support.

Plaque avec cadre de support inférieur en aluminium perforé épaisseur 10/10 ondulée.



Teglia con telaio alluminio forato sp. 10/10 ondulate.

10/10 aluminium perforated corrugated tray with frame .

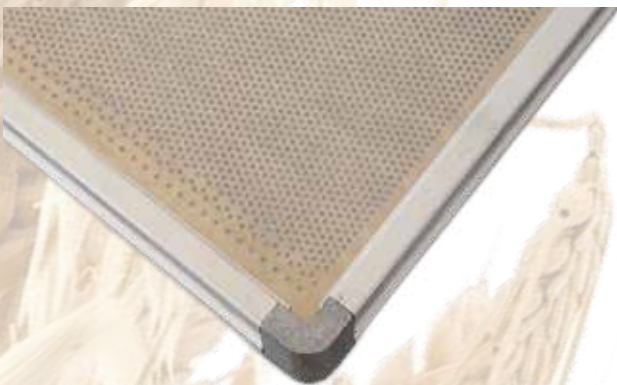
Plaque avec cadre en aluminium perforé épaisseur 10/10 ondulée.



Teglia con telaio alluminio forato sp. 15/10 piana.

15/10 aluminium perforated flat tray with frame.

Plaque avec cadre en aluminium perforé épaisseur 15/10 plan.



Nuova versione telaio stondato.

New model with round frame.

Nouveau modèle avec cadre arrondi.

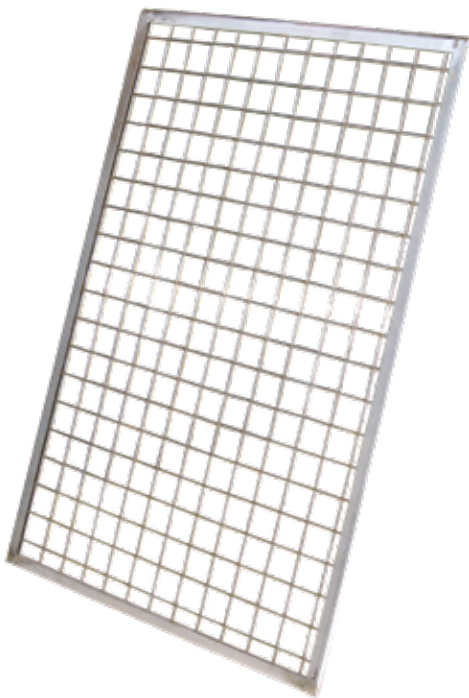




Nuove teglie con telaio inox.

New trays with s/S support.

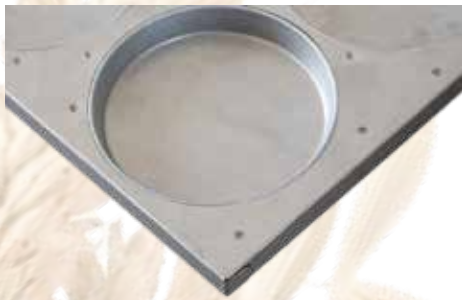
Nouvelles plaques avec cadre en acier inox.





Teglia con forme pizza in lamiera alluminata sp. 8/10.

8/10 aluminized steel tray with molds for pizza.



Plaque avec moules pour pizza en tôle aluminée épaisseur 8/10.



Bacinelle carrè in lamiera alluminata 8/10 sp. con o senza coperchio. Disponibile anche telaio con bacinelle con coperchio unico.

Basins carrè in aluminized steel thickness 8/10. Possibility to produce loader with basins carré with single cover.

Moules pour pain de mie en tôle aluminée épaisseur 8/10, avec ou sans couvercle. Disponible aussi attelage avec couvercle unique.





Tortiere in lamiera alluminata o alluminio pieno.

Baking round trays in aluminized steel or full aluminium.

Plaques ronds en tôle aluminée ou en aluminium plein.



Teglie con forme assortite in lamiera alluminata (plum-cake, muffin, hamburger, croissant, hot dog)

Aluminized steel trays with various molds (plum-cake, muffin, hamburger, croissants, hot dogs)

Plaque en tôle aluminée avec moules assortis (plum-cake, muffin, hamburger, croissant, hot dog)

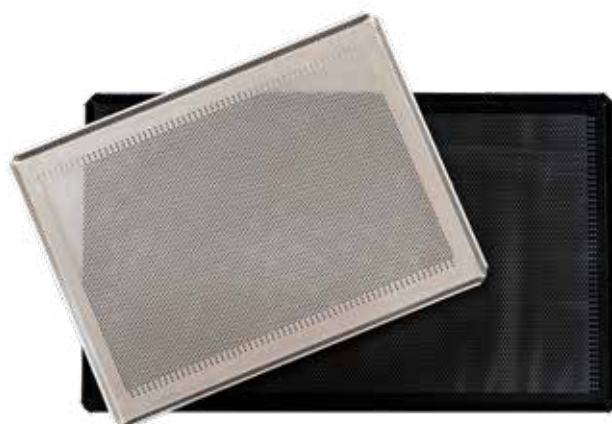


# ATTREZZATURE GASTRONOMICHE GASTRONORM EQUIPMENT ÉQUIPEMENT GASTRONOMIQUE

Teglia GN2/1-1/1 -2/3 -1/2 in alluminio pieno o forato spessore 15/10 con angoli aperti e lati inclinati.

Tray GN2 / 1-1 / 1 -2/3 -1/2 in solid aluminum or perforated 15/10 thickness with open corners

Plaque GN2 / 1-1 / 1 -2/3 -1/2 en aluminium massif ou perforé épaisseur 15/10 avec coins ouverts et côtés inclinés.



Teglia a vassoio GN2/1-1/1 in alluminio pieno o forato spessore 15/10.

Tray GN2 / 1-1 / 1 in solid aluminum or perforated thickness 15/10.

Plaque GN2 / 1-1 / 1 en aluminium massif ou perforé épaisseur 15/10.



Carrello portateglie GN in acciaio inox aisi 304. 14 GN 2/1 o 28 GN 1/1 - 18 GN 2/1 o 36 GN 1/1. Passo guide mm 80. Ruote multidirezionali.

GN tray trolley in AISI 304 stainless steel. 14 GN 2/1 or 28 GN 1/1 - 18 GN 2/1 or 36 GN 1/1. Guide pitch mm 80. Multidirectional wheels.

Chariot à plaques GN en acier inoxydable AISI 304. 14 GN 2/1 ou 28 GN 1/1 - 18 GN 2/1 ou 36 GN 1/1. Pas de guides de 80 mm. Roues multidirectionnelles





# CARRELLI TROLLEYS

## CHARIOTS



Carrello per forno rotativo o portateglie a guide angolari, disponibile in acciaio inox AISI 304, 430, smontabile.

Rotating racks or trolleys for trays with slides, in S/S AISI 304, 430.

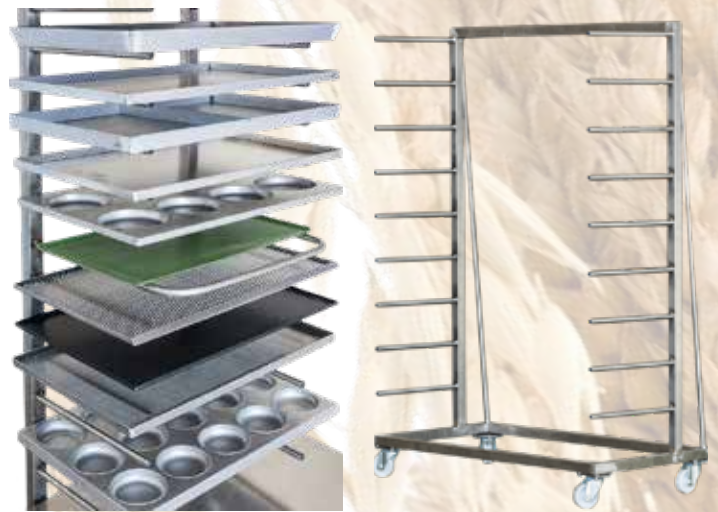
Chariot pour four rotatif ou porte plaques avec guides, disponible en acier inox AISI 304, 430, démontable



Carrello porta teglie o porta tavole a pioli semplici – montato. Disponibile anche doppio, in acciaio o ferro zincato e smontabile su richiesta.

Rack for trays or for tables – assembled. Available double model, S/S or galvanized iron and not assembled on demand.

Chariot pour plaques ou chariot porte tables à piquets en inox, monté. Disponible double aussi, en inox ou en fer galvanisé et démonté sur demande.



Carrello porta ceste in acciaio, dimensioni varie su richiesta.

Racks for baskets in S/S, different dimensions on request.

Chariot porte corbeilles en acier inox, différentes dimensions sur demande.





## CUOCI&GIRA REVERSO



Autoribaltante  
Compatto e maneggevole  
Adatto alle piccole produzioni

Self tipping  
Compact and handy  
Suitable for small productions

Basculement automatique  
Compact et maniable  
Convient aux petites productions



Carrello per cuocere e ribaltare  
panettoni e colombe

Trolley for cooking and overturning  
panettone and colombe

Chariot pour cuire et retourner  
panettones and colombes




## CUOCI&GIRA CLASSICO



Il ribaltatore manuale consente carichi  
importanti

The manual tipper allows for heavy loads

Le basculeur manuel permet des charges  
importantes

# TELAI DI INFORNAMENTO

## LOADERS ENFOURNEURS



Telaio d'infornamento completo di tela,  
disponibile per qualsiasi tipo di forno.  
Aggancio interno (inferiore, canalina)  
Aggancio esterno (superiore, astina)

Loader complete with canvas, It is available for  
every kind of oven.  
Inside hook (lower)  
Outside hook (higher)

Tapis d'enfournement complets de toile  
disponible pour tous les fours.  
Accrochement intérieur (inférieur)  
Accrochement extérieur (supérieur)



Telaio ribalta panini.

Loader overturn breads.

Tapis d'enfournements avec basculantes.



# CELLE DI LIEVITAZIONE PROOFING CHAMBERS CHAMBRES DE FERMENTATION

Per carrelli rotativi e porta telai, costruite con telaio portante in alluminio e struttura con pannelli sp. 40 mm rivestiti in alluminio pre-verniciato colore bianco. Completa di gruppo riscaldamento e vapore in acciaio inox, con o senza basamento, ad una o più porte in alluminio a richiesta. La cella può essere fornita con porte in acciaio inox.

For rotative trolleys and racks for loader, made with supporting frame in aluminium, and structure in panels th. 40 mm covered with pre-painted white aluminium. Complete with stainless steel steam and heat unit, with or without floor, with one or more aluminium doors on request. At request the proofing chamber can be supplied with doors in stainless steel.

Pour chariots rotatifs et chariots pour tapis d'enfournement, construits avec support portant en aluminium et structure en panneaux ép. 40 mm. recouverts en aluminium pré-paint blanc. Avec groupe vapeur et chaleur en acier inox, avec ou sans base, avec une ou plusieurs portes en aluminium sur demande. La chamber peut être fournie avec portes en acier inox.



Gruppi di lievitazione interno. MOD. DAT-TECH

Internal steam/heat unit dat-tech

Unité chaleur/vapeur interne dat-tech

Gruppo di lievitazione esterno GE01

External steam/heat unit GE01

Unité chaleur/vapeur extérieure GE01



# CELLETTE E ARMADI DI LIEVITAZIONE SU RUOTE

## SMALL PROOFING CHAMBERS AND CABINETS

### PETITE CHAMBRES ET ARMOIRES DE FERMENTATION SUR ROUES



Celletta di lievitazione per teglie 40x60-45x65-60x80 a 1 o 2 porte su ruote. Struttura in alluminio con pannelli isotermici spessore 40 mm rivestiti in alluminio. Controllo programmato della temperatura e dell'umidità.

Small proofing chamber for 40x60-45x65-60x80 trays with 1 or 2 doors on wheels. Aluminum structure with 40 mm thick isothermal panels covered in aluminum. Programmed control of temperature and humidity.



Petite chambre de fermentation pour plaques 40x60-45x65-60x80 avec 1 ou 2 portes sur roulettes. Structure en aluminium avec panneaux isothermes de 40 mm d'épaisseur recouverts d'aluminium. Contrôle programmé de la température et de l'humidité.



Armadio di lievitazione per teglie 40X60 - 45x65 - 60X80, in acciaio inox AISI 304, pannelli di isolamento spessore 60 mm. Controllo separato della temperatura >45° e dell'umidità 40% <> 95%. (Optional porta a vetro).

Proofing cabinet for 40X60 - 45x65 - 60X80 trays, in AISI 304 stainless steel, 60 mm thick insulation panels. Separate control of temperature > 45 ° and humidity 40% <> 95%. (Optional glass door).

Armoire de fermentation pour plaques 40X60 - 45x65 - 60X80, en acier inoxydable AISI 304, panneaux isolants épaisseur 60 mm. Contrôle séparé de la température > 45° et de l'humidité 40% <> 95%. (Porte vitrée en option).

