

# BABYDROP

COOKIE DEPOSITOR

# MIMAC





# BABYDROP

## COOKIE DEPOSITOR

Progettata per essere la più piccola e versatile colatrice per la produzione di pasticceria e biscotteria, la nuova BABYDROP si propone per soddisfare i più raffinati ed esigenti laboratori di pasticceria. L'affidabilità della tecnologia di MIMAC ITALIA S.r.l. ed il design curato e razionale si combinano in un progetto costruttivo che permette di anticipare le esigenze dei potenziali Clienti. Lasciate spazio alla fantasia, al resto ci pensa MIMAC.

Designed to be the smallest and most versatile machine for the production of cookies and pastry products, the new BABYDROP has the main purpose of satisfying the most refined and demanding pastry workshops. The reliability of MIMAC ITALIA S.r.l. technology and the usual attentive care for a functional design are combined in a manufacturing project which allows to suit to all potential customers' requirements in advance. Let your fancy free, MIMAC thinks about the rest.

De conception extrêmement compacte et universelle pour la production de biscuits, la nouvelle BABYDROP se propose pour satisfaire les plus raffinés et exigeants laboratoires de pâtisserie. La fiabilité de la technologie de MIMAC ITALIA S.r.l. et le design soigné et rationnel se combinent dans un projet constructif qui permet d'anticiper les exigences des potentiels Clients. Laissez de l'espace à l'imagination, MIMAC pense au reste.

Proyectada para ser la más pequeña y versátil dosificadora para la producción de pastelería y galletería, la nueva BABYDROP se propone para satisfacer los laboratorios de repostería más refinados y exigentes. La fiabilidad de la tecnología MIMAC ITALIA S.r.l. y el diseño cuidado y racional se combinan en un proyecto de construcción que permite responder a las exigencias de los potenciales Clientes.

Den espacio a la fantasía, del resto se ocupará MIMAC.





BABYDROP



BABYDROP **R**

OPZIONE / OPTION / OPTION / OPCIÓN

Carrello supporto macchina / Machine supporting table

Table support machine / Mesa soporte máquina



BABYDROP **MAXX**



[www.mimac.com](http://www.mimac.com)

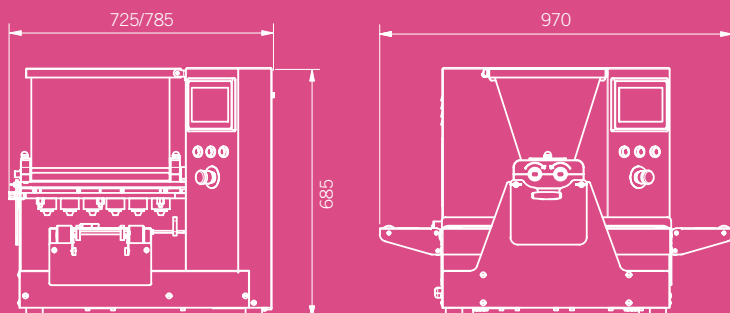


Testata a rulli  
 Roller head  
 Tête à rouleaux  
 Cabezal de rodillos



Oltre al gruppo di dosaggio per impasti consistenti, BABYDROP prevede la possibilità di lavorare anche con il gruppo di dosaggio a pompa per impasti fluidi e cremosi (optional).

In addition to the dosing group for hard dough, BABYDROP can also work with the pump dosing group for creamier soft dough (optional).



## BABYDROP/BABYDROP R

| DATI TECNICI - TECHNICAL DATA<br>DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS      | 400    | 450    |
|---|--------|--------|
| Capacità tramoggia - Hopper capacity<br>Capacité trémie - Capacidad tolva | 21 lt  | 24 lt  |
| Peso - Weight<br>Poids - Peso   | 135 kg | 145 kg |
| Potenza - Power<br>Puissance - Potencia                                   | 1 kW   | 1 kW   |

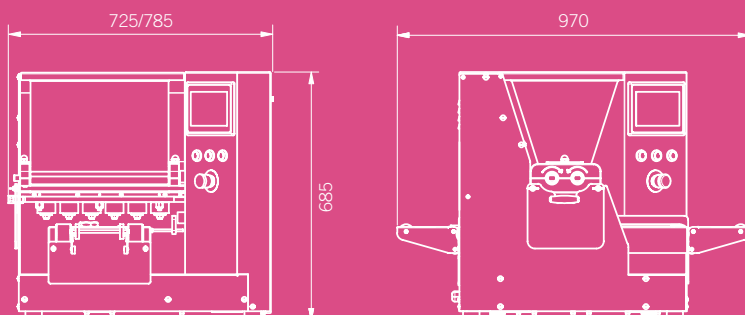


Testata a pompa  
 Pump head  
 Tête à pompe  
 Cabezal de bomba



Outre le groupe de dosage pour pâtes consistantes, BABYDROP prévoit aussi la possibilité de travailler avec le groupe de dosage à pompe pour des pâtes fluides et crémeuses (en option).

Además del grupo de dosificación para masas consistentes, BABYDROP prevé la posibilidad de trabajar también con el grupo de dosificación de bomba, para masas fluidas y cremosas (opcional).



## BABYDROP MAXX

| DATI TECNICI - TECHNICAL DATA<br>DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS      | 400    | 450    |
|---|--------|--------|
| Capacità tramoggia - Hopper capacity<br>Capacité trémie - Capacidad tolva | 21 lt  | 24 lt  |
| Peso - Weight<br>Poids - Peso   | 150 kg | 160 kg |
| Potenza - Power<br>Puissance - Potencia                                   | 1.3 kW | 1.3 kW |



[www.mimac.com](http://www.mimac.com)





# Stampo **Fisso** **BABYDROP/R/MAXX**



Stationary mould  
Règle fixe  
Molde fijo



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



18



19



20



21



22



23



24



25



26



27



28



29



F1



F2



F3



F4



F5



F6



F7



F8



F9



F10



F11



F12



F13



F14



F15



F16



F17



F18



F19



F20



F21



F22



F23



F24



F25



F26



F27



F28



F29



F30



F31



F32



Decorazioni ed accoppiamenti sono fatti a mano. Savoiardi, plum-cake e muffin sono colati in teglie stampate.

Topping and sandwiching are made by hand. Lady-fingers, cup cakes and muffins are deposited into moulded trays.

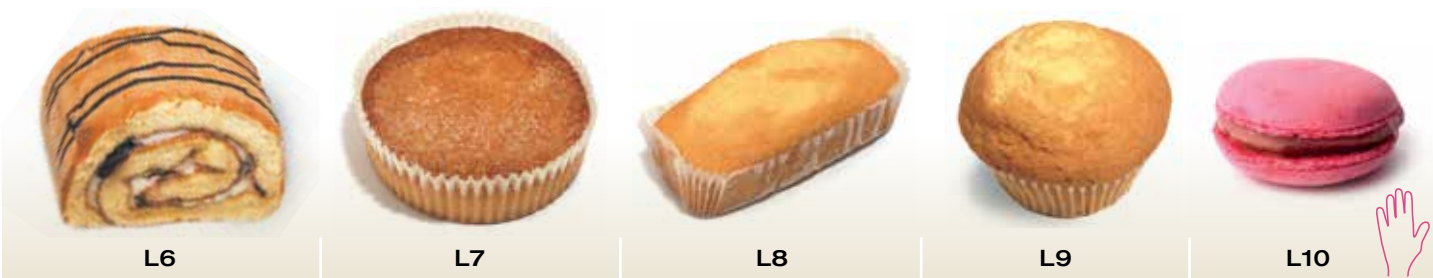
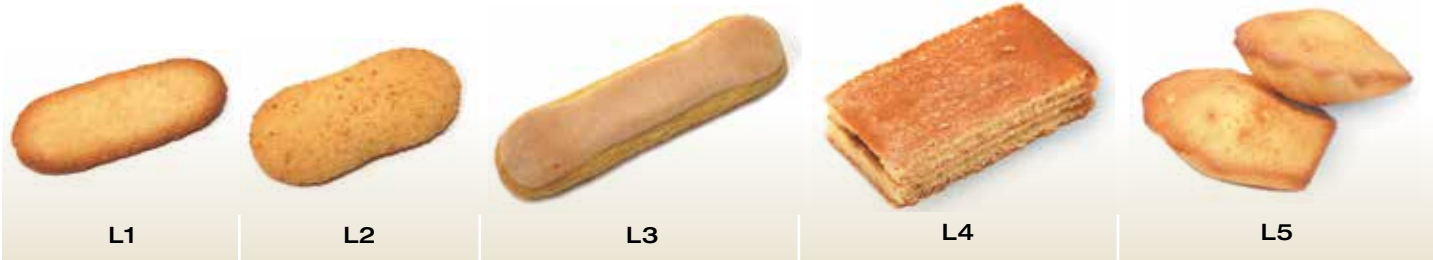
Décorations et combinaisons sont faites à la main. Biscuits à la cuiller, cakes and muffins sont dosés sur plaques préformées.

Decoraciones y uniones de productos son hechas a mano. Bizcochos de Soletilla, magdalenas y muffins son dosificados en bandejas moldeadas.

Testata a **Pompa**  
**BABYDROP/R/MAXX**



Pump head  
Tête à pompe  
Cabezal de bomba



Stampo **Girevole**  
**BABYDROP/R/MAXX**



Rotary mould  
Règle tournante  
Molde giratorio



Taglio a **Filo**  
**BABYDROP/R/MAXX**



Wire-cutting  
Coupe au fil  
Corte de alambre





Il pannello di controllo con il suo display Touch Screen si presenta intuitivo, funzionale e di facile apprendimento.

The control panel with its Touch Screen display is intuitive, functional and very easy to use.

Le tableau de contrôle avec son écran tactile se présente intuitif, fonctionnel et d'apprentissage facile.

El cuadro de control, con su pantalla táctil se presenta intuitivo, funcional y de fácil aprendizaje.



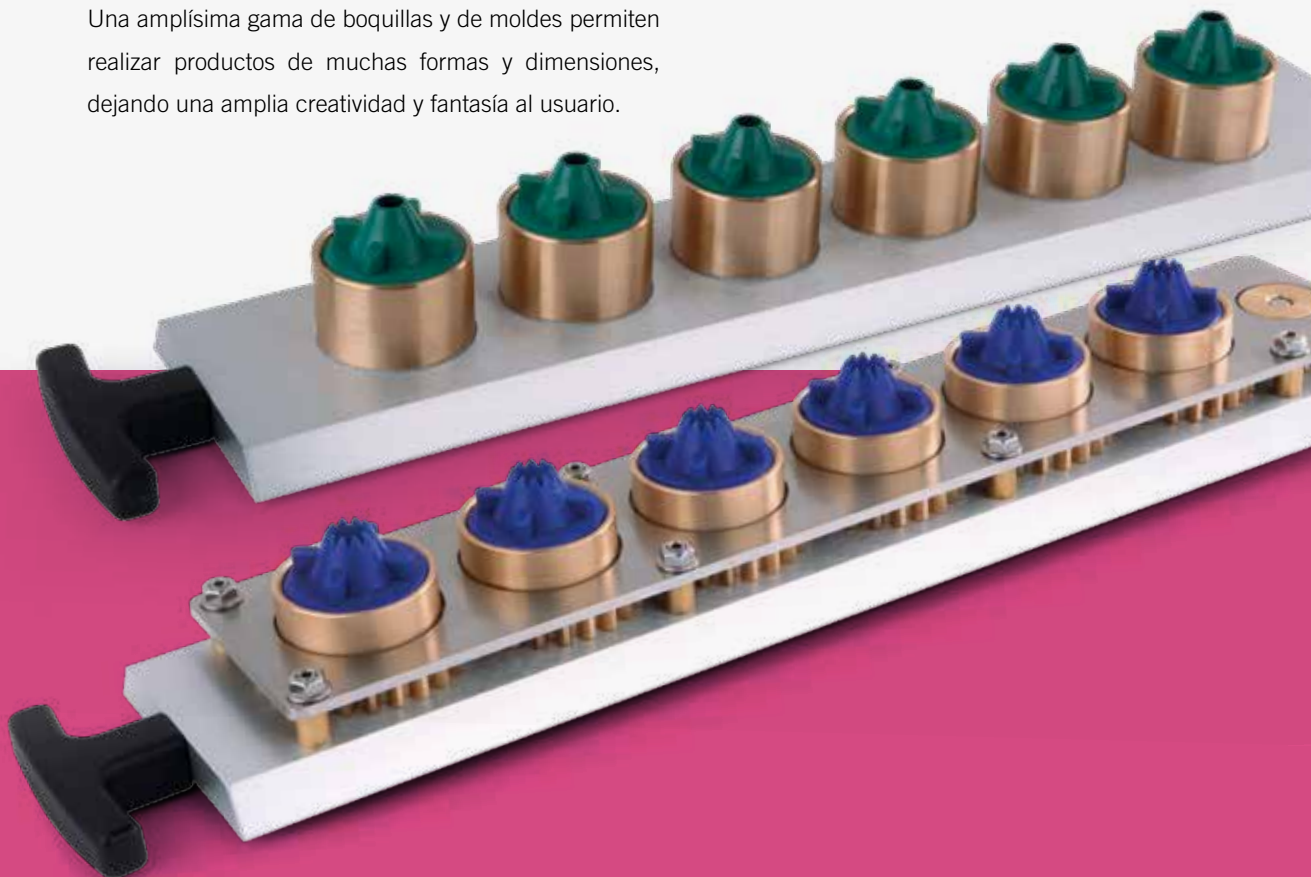
Una vastissima gamma di bocchette e stampi consentono di realizzare i prodotti in svariate forme e dimensioni lasciando ampia creatività e fantasia all'utilizzatore.

A very wide range of nozzles and moulds allows the creation of numerous shapes and sizes, leaving wide space for the creativity and fantasy of the user.



Une très vaste gamme de douilles et de règles permettent de réaliser les produits dans de nombreuses formes et dimensions, ce qui laisse une grande créativité et une vaste imagination à l'utilisateur.

Una amplísima gama de boquillas y de moldes permiten realizar productos de muchas formas y dimensiones, dejando una amplia creatividad y fantasía al usuario.





**MIMAC ITALIA s.r.l.**  
Via dell'Industria, 22  
36013 PIOVENE ROCCHETTE  
Vicenza - Italy  
Tel. +39 0445 576 250  
Fax +39 0445 576 112  
[www.mimac.com](http://www.mimac.com)  
[info@mimac.com](mailto:info@mimac.com)

**MIMAC ITALIA S.R.L.**  
Si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche tecniche e costruttive  
Reserves the right to make any technical and structural modification  
Se réserve le droit d'apporter éventuelles modifications et de construction  
Se reserva la facultad de aportar eventuales modificaciones técnicas y constructivas



# EURODROP

COOKIE DEPOSITOR

# MIMAC





# EURODROP

COOKIE DEPOSITOR

La nuova colatrice EURODROP è la sintesi di 25 anni di esperienza MIMAC ITALIA nella costruzione di macchine per la pasticceria. Design accurato e razionale, praticità di utilizzo, affidabilità elettronica e robustezza meccanica sono solo alcune delle caratteristiche che distinguono il progetto della nuova EURODROP.

EURODROP viene realizzata in tre versioni, tutte ad altissimo contenuto tecnologico, in grado di soddisfare i più raffinati ed esigenti laboratori di pasticceria artigianale.

The new EURODROP dropping machine reflects 25 years of MIMAC ITALIA's experience in manufacturing pastry machines. An accurate and rational design, simplicity of use, electronic reliability and mechanical strength are just some of the distinguishing characteristics of the new EURODROP machine.

EURODROP is available in three versions, all with an extremely high level of technology, perfect for satisfying the most refined and demanding artisan pastry laboratories.

La nouvelle dresseuse EURODROP est la synthèse de 25 ans d'expérience MIMAC ITALIA dans la construction de machines destinées à la pâtisserie. Design soigné et rationnel, commodité d'utilisation, fiabilité électronique et robustesse mécanique sont seulement quelques-unes des caractéristiques qui distinguent le projet de la nouvelle EURODROP.

EURODROP est réalisée en trois versions, toutes à très haut contenu technologique, en mesure de satisfaire les laboratoires de pâtisserie artisanale les plus raffinés et les plus exigeants.

La nueva dosificadora EURODROP es el síntesis de 25 años de experiencia MIMAC ITALIA en la construcción de máquinas para la pastelería. Diseño cuidadoso y racional, practicidad de uso, fiabilidad electrónica y solidez mecánica son solamente algunas de las características que distinguen el proyecto de la nueva EURODROP.

EURODROP se realiza en tres versiones, todas de altísimo contenido tecnológico, que pueden satisfacer los talleres más refinados y exigentes de pastelería artesanal.





EURODROP **N** 400/600



EURODROP **R** 400/600



EURODROP **TF** 400/600



Testata a rulli  
Roller head  
Tête à rouleaux  
Cabezal de rodillos

Oltre al gruppo di dosaggio per impasti consistenti, EURODROP prevede la possibilità di lavorare anche con il gruppo di dosaggio a pompa per impasti fluidi e cremosi (optional).

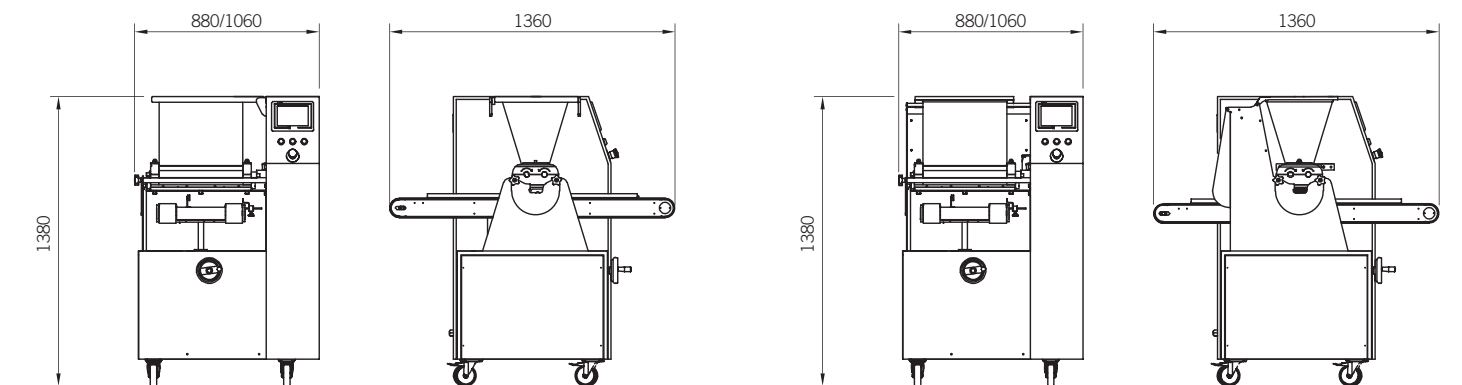
In addition to the dosing group for hard dough, EURODROP can also work with the pump dosing group for creamier soft dough (optional).



Testata a pompa  
Pump head  
Tête à pompe  
Cabezal de bomba

Outre le groupe de dosage pour pâtes consistantes, EURODROP prévoit aussi la possibilité de travailler avec le groupe de dosage à pompe pour des pâtes fluides et crémeuses (en option).

Además del grupo de dosificación para masas consistentes, EURODROP prevé la posibilidad de trabajar también con el grupo de dosificación de bomba, para masas fluidas y cremosas (opcional).



EURODROP **N/R** 400/600

EURODROP **TF** 400/600

| DATI TECNICI - TECHNICAL DATA<br>DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS      | 400    | 600    |
|---|--------|--------|
| Capacità tramoggia - Hopper capacity<br>Capacité trémie - Capacidad tolva | 29 lt  | 43 lt  |
| Peso - Weight - Poids - Peso  | 265 kg | 285 kg |
| Potenza - Power - Puissance - Potencia                                    | 1,5 kW | 1,5 kW |

| DATI TECNICI - TECHNICAL DATA<br>DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS      | 400    | 600    |
|---|--------|--------|
| Capacità tramoggia - Hopper capacity<br>Capacité trémie - Capacidad tolva | 29 lt  | 43 lt  |
| Peso - Weight - Poids - Peso  | 270 kg | 290 kg |
| Potenza - Power - Puissance - Potencia                                    | 1,5 kW | 1,5 kW |





Stampo **Fisso**  
EURODROP N/R/TF



Stationary mould  
Règle fixe  
Molde fijo



1 2 3 4 5



6 7 8 9 10



11 12 13 14 15



16 17 18 19 20



21 22 23 24

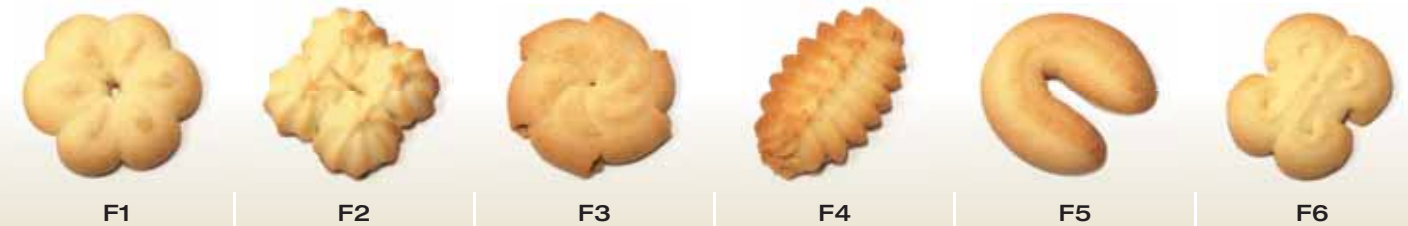


25 26 27 28 29

Beccucci **Figurati**  
EURODROP N/R/TF



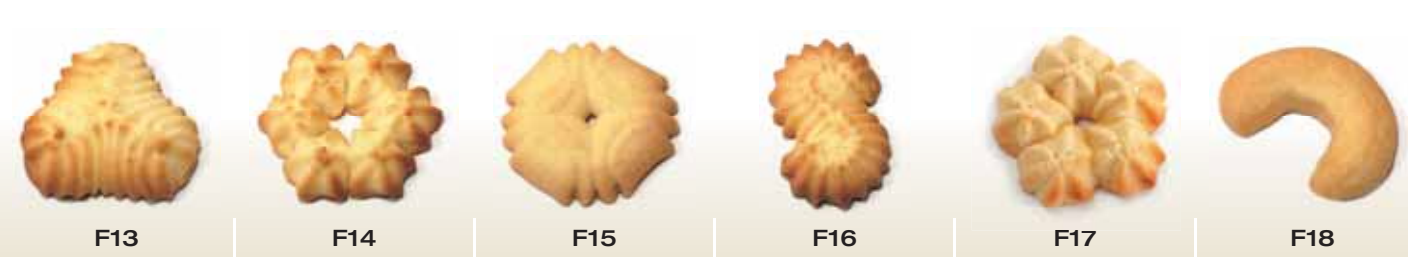
Multiple nozzles  
Douilles figurées  
Boquillas figuradas



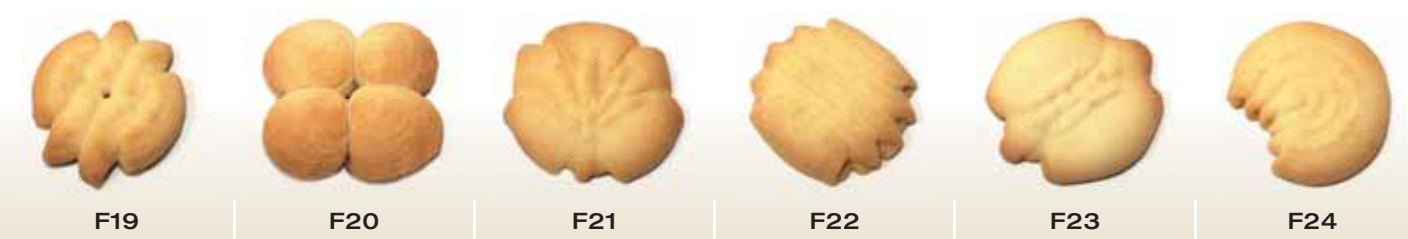
F1 F2 F3 F4 F5 F6



F7 F8 F9 F10 F11 F12



F13 F14 F15 F16 F17 F18



F19 F20 F21 F22 F23 F24



F25 F26 F27 F28 F29 F30



F31 F32

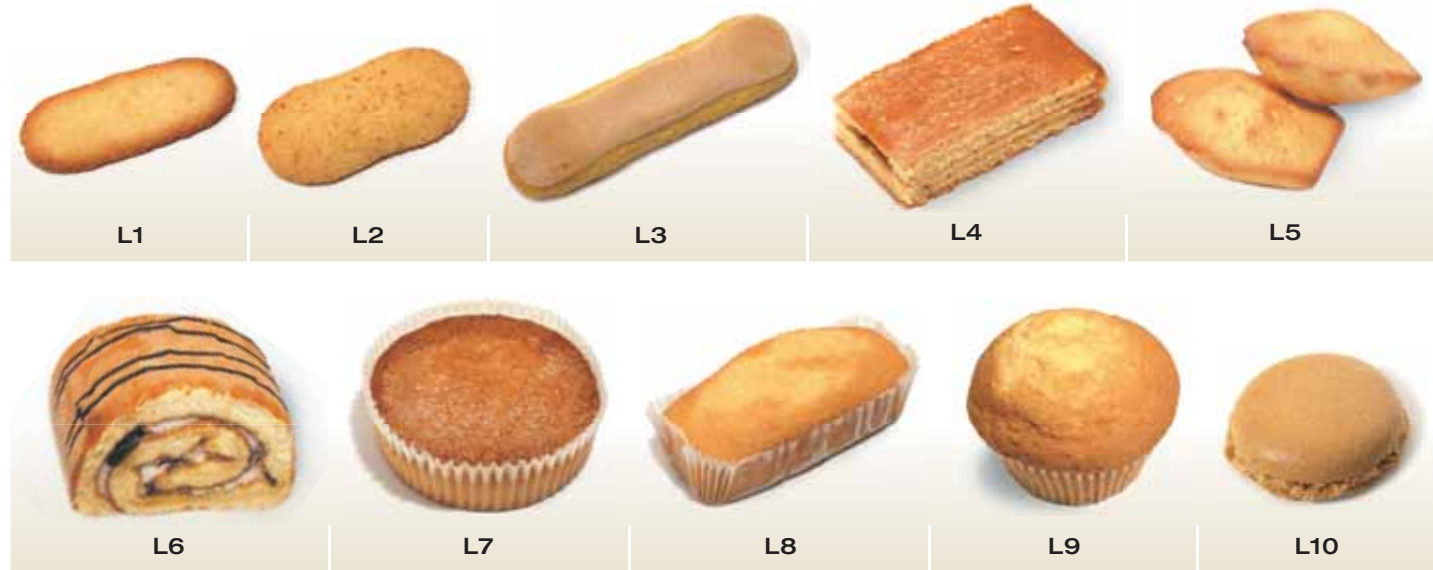


Decorazioni ed accoppiamenti sono fatti a mano. Savoiardi, plum-cake e muffin sono colati in teglie stampate.  
Topping and sandwiching are made by hand. Lady-fingers, cup cakes and muffins are deposited into moulded trays.  
Décorations et combinaisons sont faites à la main. Biscuits à la cuiller, cakes and muffins sont dosés sur plaques préformées.  
Decoraciones y uniones de productos son hechas a mano. Bizcochos de Soletilla, magdalenas y muffins son dosificados en bandejas moldeadas.

Testata a **Pompa**  
EURODROP **N/R/TF**



Pump head  
Tête à pompe  
Cabezal de bomba



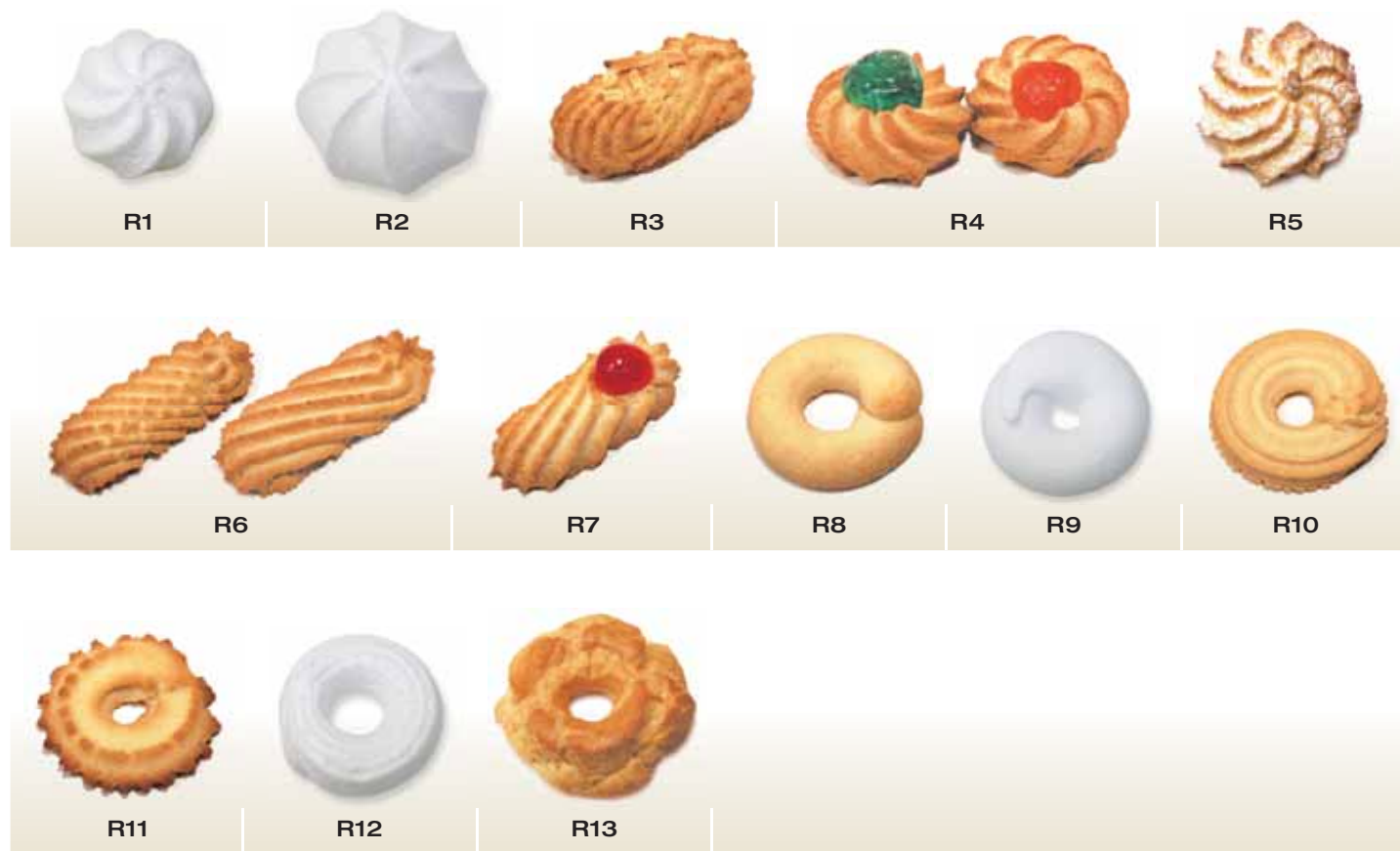
L1 L2 L3 L4 L5

L6 L7 L8 L9 L10

Stampo **Girevole**  
EURODROP **R/TF**



Rotary mould  
Règle tournante  
Molde giratorio



R1 R2 R3 R4 R5

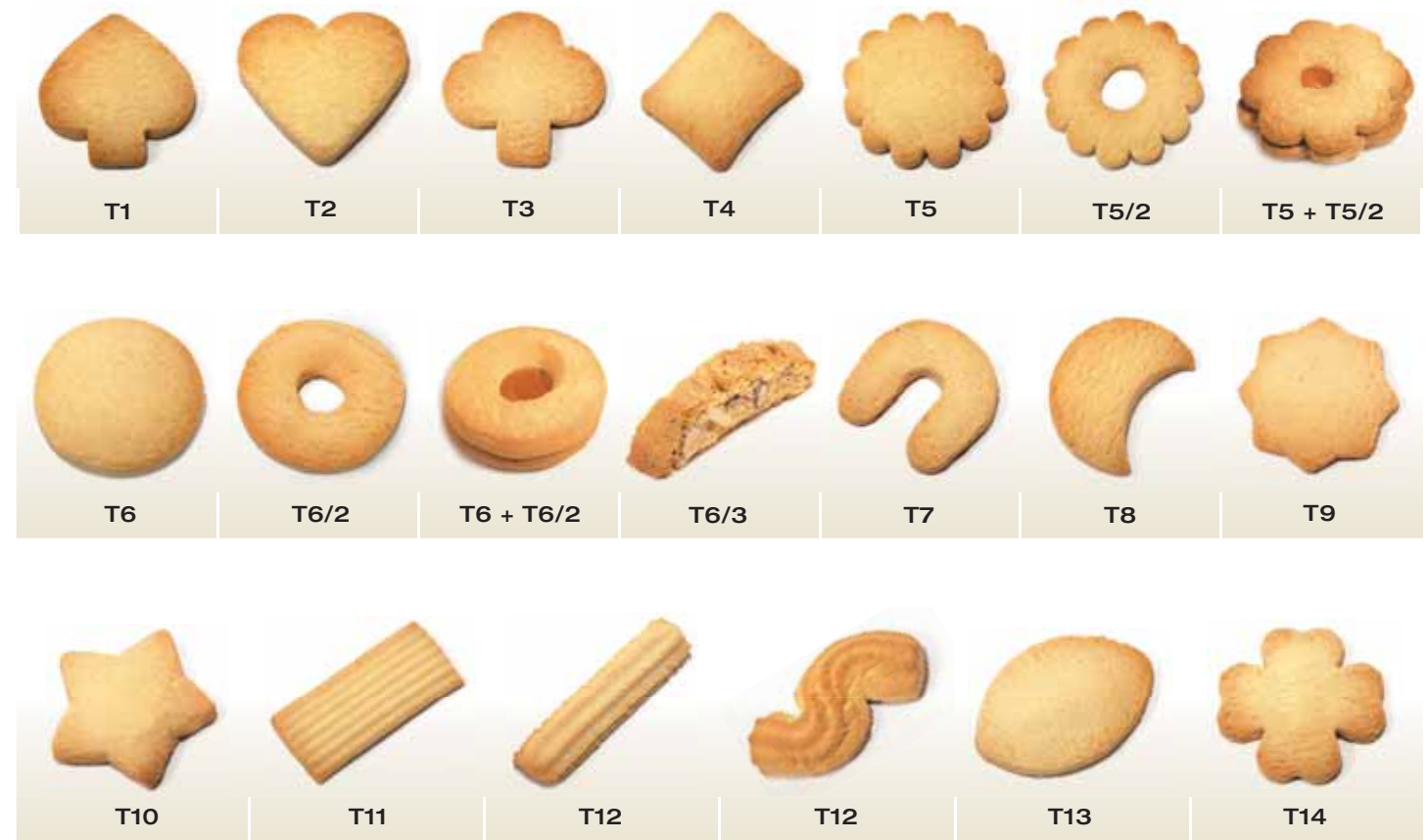
R6 R7 R8 R9 R10

R11 R12 R13

Taglio a **Filo**  
EURODROP **TF**



Wire-cutting  
Coupe au fil  
Corte de alambre



T1 T2 T3 T4 T5 T5/2 T5 + T5/2

T6 T6/2 T6 + T6/2 T6/3 T7 T8 T9

T10 T11 T12 T12 T13 T14



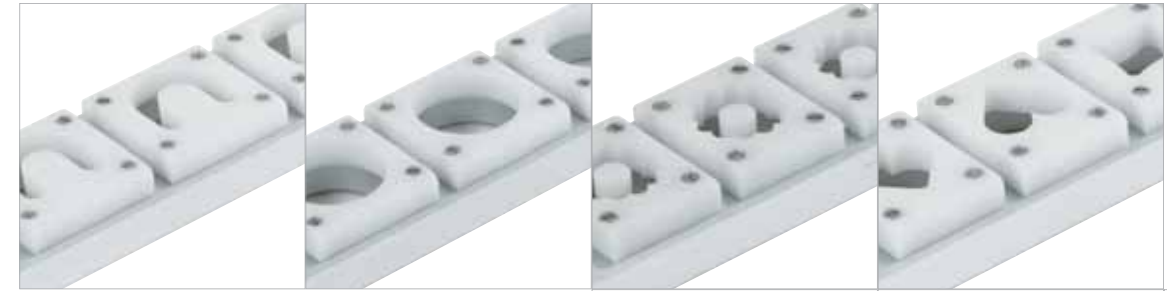


Il pannello di controllo con il suo display Touch Screen si presenta intuitivo, funzionale e di facile apprendimento.

The control panel with its Touch Screen display is intuitive, functional and very easy to use.

Le tableau de contrôle avec son écran tactile se présente intuitif, fonctionnel et d'apprentissage facile.

El cuadro de control, con su pantalla táctil se presenta intuitivo, funcional y de fácil aprendizaje.

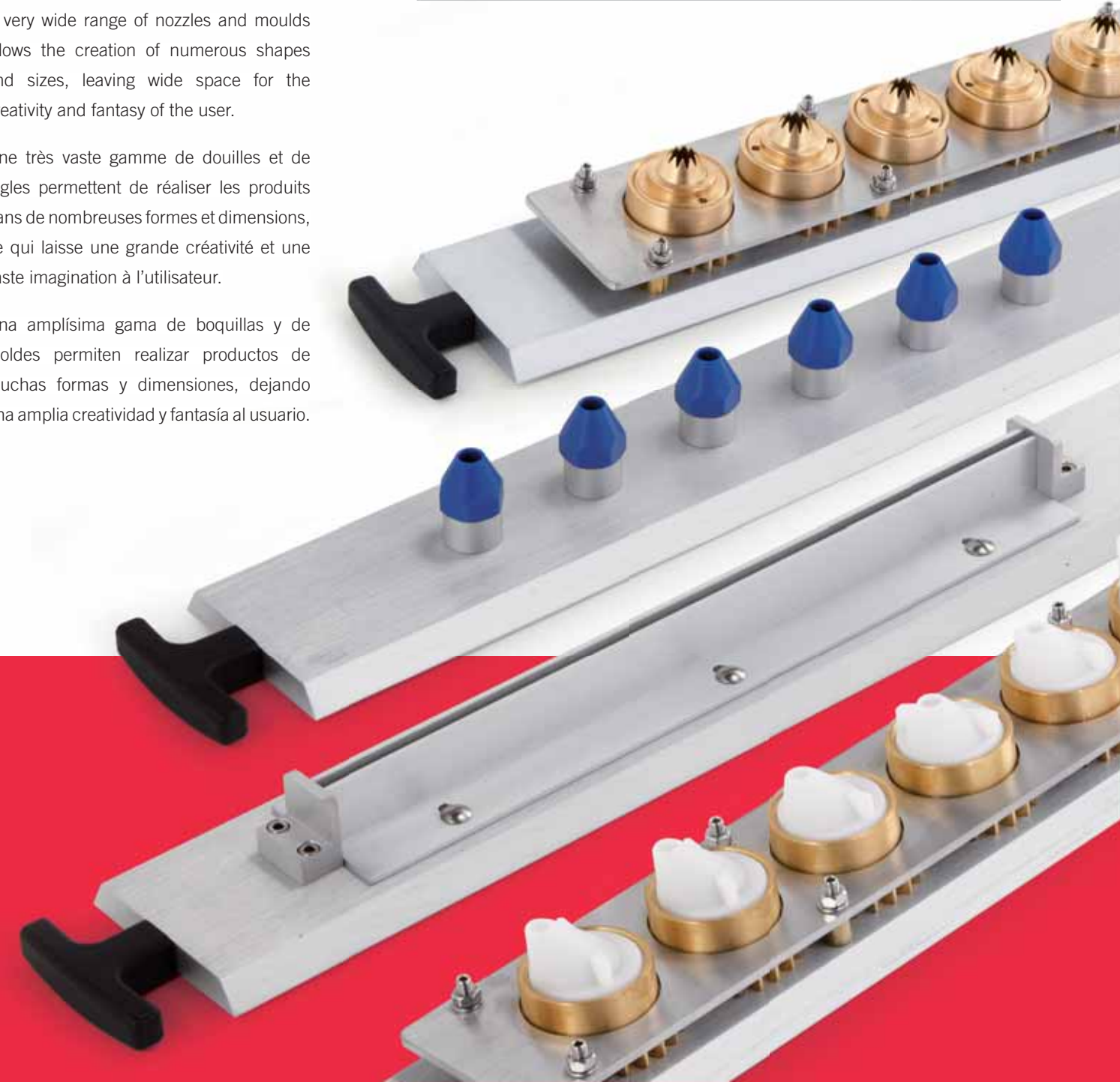


Una vastissima gamma di bocchette e stampi consentono di realizzare i prodotti in svariate forme e dimensioni lasciando ampia creatività e fantasia all'utilizzatore.

A very wide range of nozzles and moulds allows the creation of numerous shapes and sizes, leaving wide space for the creativity and fantasy of the user.

Une très vaste gamme de douilles et de règles permettent de réaliser les produits dans de nombreuses formes et dimensions, ce qui laisse une grande créativité et une vaste imagination à l'utilisateur.

Una amplísima gama de boquillas y de moldes permiten realizar productos de muchas formas y dimensiones, dejando una amplia creatividad y fantasía al usuario.



[www.mimac.com](http://www.mimac.com)





**MIMAC ITALIA s.r.l.**

Via dell'Industria, 22

**36013 PIOVENE ROCCHETTE**

Vicenza - Italy

Tel. +39 0445 576 250

Fax +39 0445 576 112

[www.mimac.com](http://www.mimac.com)

[info@mimac.com](mailto:info@mimac.com)

**MIMAC ITALIA S.R.L.**

Si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche tecniche e costruttive  
Reserves the right to make any technical and structural modification

Se réserve le droit d'apporter éventuelles modifications et de construction  
Se reserva la facultad de aportar eventuales modificaciones técnicas y constructivas

# MAXIDROP

COOKIE DEPOSITOR

# MIMAC





# MAXIDROP

COOKIE DEPOSITOR



La nuova colatrice MAXIDROP è la sintesi di 25 anni di esperienza MIMAC ITALIA nella costruzione di macchine per la pasticceria. Design accurato e razionale, praticità di utilizzo, affidabilità elettronica e robustezza meccanica sono solo alcune delle caratteristiche che distinguono il progetto della nuova MAXIDROP.

MAXIDROP viene realizzata in tre versioni, tutte ad altissimo contenuto tecnologico, in grado di soddisfare i più raffinati ed esigenti laboratori di pasticceria artigianale.

The new MAXIDROP dropping machine reflects 25 years of MIMAC ITALIA's experience in manufacturing pastry machines. An accurate and rational design, simplicity of use, electronic reliability and mechanical strength are just some of the distinguishing characteristics of the new MAXIDROP machine.

MAXIDROP is available in three versions, all with an extremely high level of technology, perfect for satisfying the most refined and demanding artisan pastry laboratories.

La nouvelle dresseuse MAXIDROP est la synthèse de 25 ans d'expérience MIMAC ITALIA dans la construction de machines destinées à la pâtisserie. Design soigné et rationnel, commodité d'utilisation, fiabilité électronique et robustesse mécanique sont seulement quelques-unes des caractéristiques qui distinguent le projet de la nouvelle MAXIDROP.

MAXIDROP est réalisée en trois versions, toutes à très haut contenu technologique, en mesure de satisfaire les laboratoires de pâtisserie artisanale les plus raffinés et les plus exigeants.

La nueva dosificadora MAXIDROP es el síntesis de 25 años de experiencia MIMAC ITALIA en la construcción de máquinas para la pastelería. Diseño cuidadoso y racional, practicidad de uso, fiabilidad electrónica y solidez mecánica son solamente algunas de las características que distinguen el proyecto de la nueva MAXIDROP.

MAXIDROP se realiza en tres versiones, todas de altísimo contenido tecnológico, que pueden satisfacer los talleres más refinados y exigentes de pastelería artesanal.





MAXIDROP **400**



MAXIDROP **600**

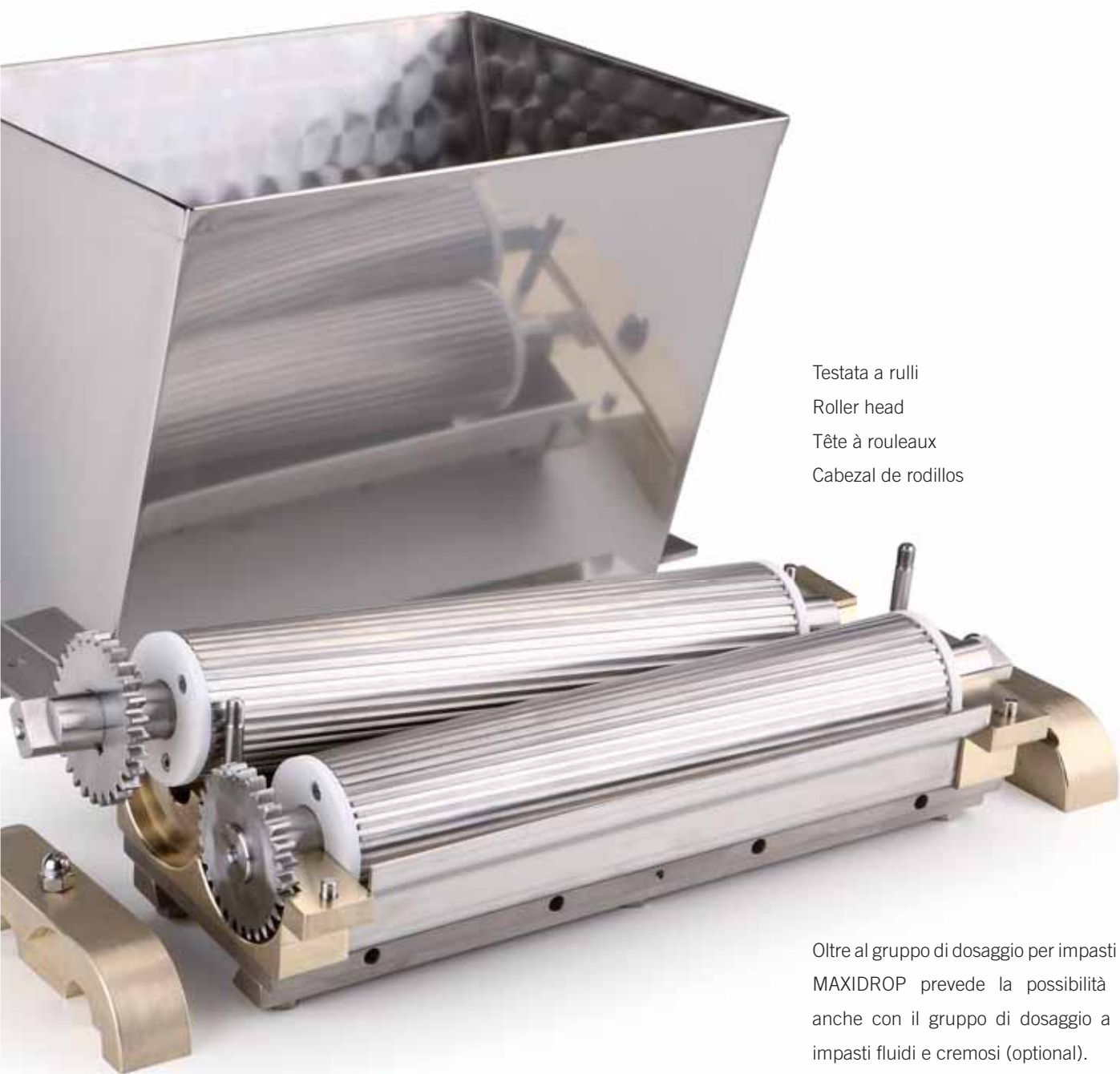


MAXIDROP **PLUS** 400/600



MAXIDROP **FUTURA** 400/600





Testata a rulli  
 Roller head  
 Tête à rouleaux  
 Cabezal de rodillos

Oltre al gruppo di dosaggio per impasti consistenti, MAXIDROP prevede la possibilità di lavorare anche con il gruppo di dosaggio a pompa per impasti fluidi e cremosi (optional).

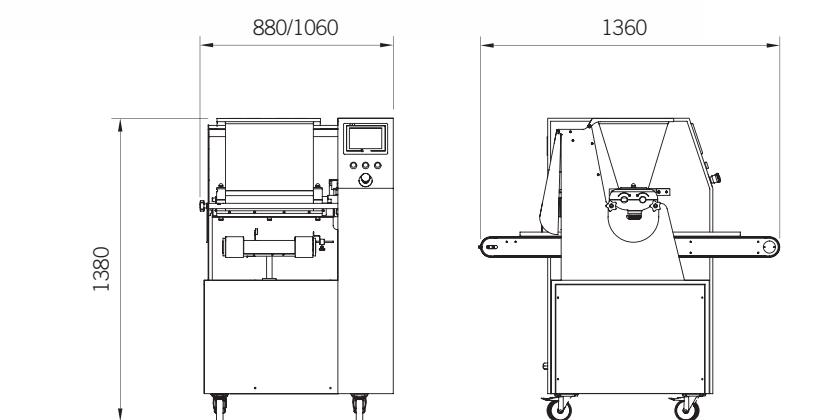
In addition to the dosing group for hard dough, MAXIDROP can also work with the pump dosing group for creamier soft dough (optional).



Testata a pompa  
 Pump head  
 Tête à pompe  
 Cabezal de bomba

Outre le groupe de dosage pour pâtes consistantes, MAXIDROP prévoit aussi la possibilité de travailler avec le groupe de dosage à pompe pour des pâtes fluides et crémeuses (en option).

Además del grupo de dosificación para masas consistentes, MAXIDROP prevé la posibilidad de trabajar también con el grupo de dosificación de bomba, para masas fluidas y cremosas (opcional).



www.mimac.com

| DATI TECNICI - TECHNICAL DATA<br>DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS     | 400    | 600    |
|--|--------|--------|
| Capacità tramoggia - Hopper capacity - Capacité trémie - Capacidad tolva | 29 lt  | 43 lt  |
| Peso - Weight - Poids - Peso   | 270 kg | 290 kg |
| Potenza - Power - Puissance - Potencia                                   | 1,6 kW | 1,6 kW |



Stampo **Fisso**



Stationary mould  
Règle fixe  
Molde fijo



Stampo **Girevole**



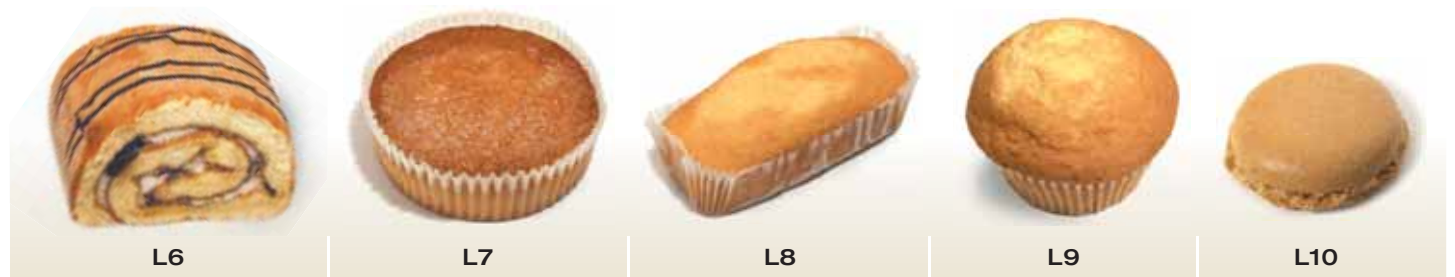
Rotary mould  
Règle tournante  
Molde giratorio



Testata a **Pompa**



Pump head  
Tête à pompe  
Cabezal de bomba



# Taglio a **Filo**



Wire-cutting  
Coupe au fil  
Corte de alambre



# Prodotti speciali Maxidrop Plus/Futura



Special products  
Produits spéciaux  
Productos especiales

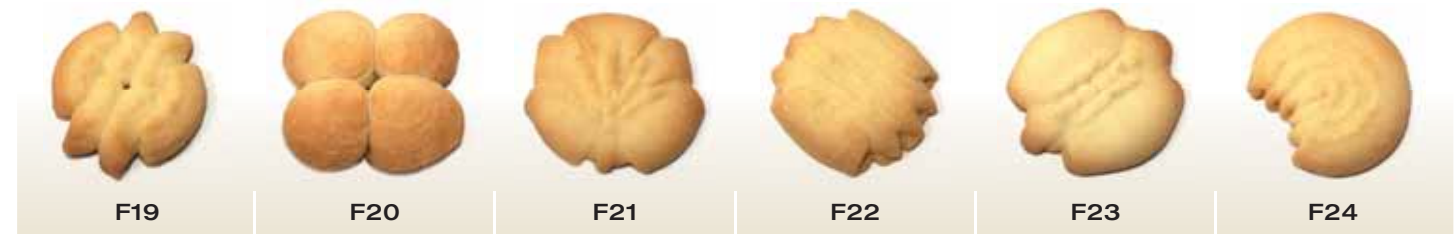
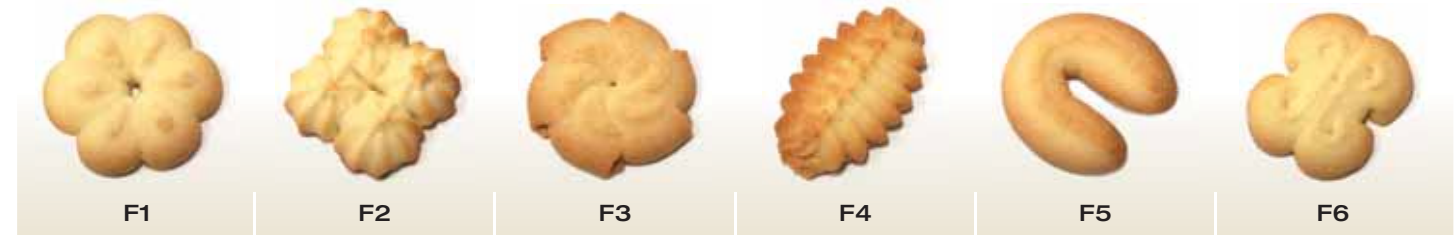


## Maxidrop Futura

# Beccucci **Figurati**



Multiple nozzles  
Douilles figurées  
Boquillas figuradas



Decorazioni ed accoppiamenti sono fatti a mano. Savoiardi, plum-cake e muffin sono colati in teglie stampate.  
Topping and sandwiching are made by hand. Lady-fingers, cup cakes and muffins are deposited into moulded trays.  
Décorations et combinaisons sont faites à la main. Biscuits à la cuiller, cakes and muffins sont dosés sur plaques préformées.  
Decoraciones y uniones de productos son hechas a mano. Bizcochos de Soletilla, magdalenas y muffins son dosificados en bandejas moldeadas.





Il pannello di controllo con il suo display Touch Screen si presenta intuitivo, funzionale e di facile apprendimento.

The control panel with its Touch Screen display is intuitive, functional and very easy to use.

Le tableau de contrôle avec son écran tactile se présente intuitif, fonctionnel et d'apprentissage facile.

El cuadro de control, con su pantalla táctil se presenta intuitivo, funcional y de fácil aprendizaje.



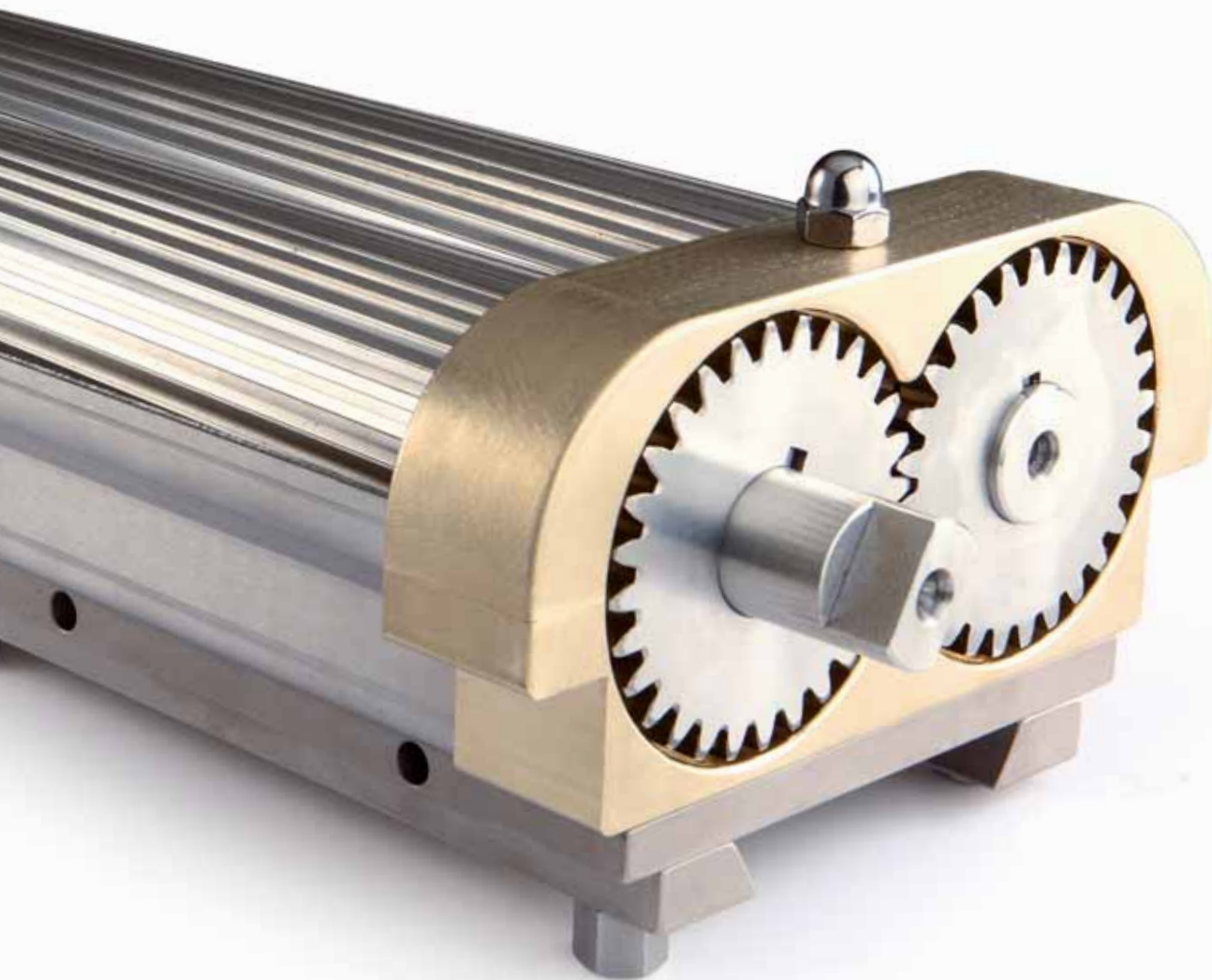
Una vastissima gamma di bocchette e stampi consentono di realizzare i prodotti in svariate forme e dimensioni lasciando ampia creatività e fantasia all'utilizzatore.

A very wide range of nozzles and moulds allows the creation of numerous shapes and sizes, leaving wide space for the creativity and fantasy of the user.

Une très vaste gamme de douilles et de règles permettent de réaliser les produits dans de nombreuses formes et dimensions, ce qui laisse une grande créativité et une vaste imagination à l'utilisateur.

Una amplísima gama de boquillas y de moldes permiten realizar productos de muchas formas y dimensiones, dejando una amplia creatividad y fantasía al usuario.





**MIMAC ITALIA s.r.l.**

Via dell'Industria, 22

**36013 PIOVENE ROCCHETTE**

Vicenza - Italy

Tel. +39 0445 576 250

Fax +39 0445 576 112

[www.mimac.com](http://www.mimac.com)

[info@mimac.com](mailto:info@mimac.com)

**MIMAC ITALIA S.R.L.**

Si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche tecniche e costruttive  
Reserves the right to make any technical and structural modification  
Se réserve le droit d'apporter éventuelles modifications et de construction  
Se reserva la facultad de aportar eventuales modificaciones técnicas y constructivas

# SUPREMA

COOKIE DEPOSITOR

# MIMAC





# SUPREMA

COOKIE DEPOSITOR

Progettata per essere la più versatile e compatta colatrice taglio a filo per la produzione di pasticceria e biscotteria, il modello SUPREMA si propone sul mercato internazionale per soddisfare i più raffinati ed esigenti laboratori di pasticceria artigianale. L'affidabilità della tecnologia di MIMAC ITALIA S.r.l. ed il design curato e razionale si combinano in un progetto costruttivo dalle linee essenziali.

Designed to be the most versatile and compact wire-cutting and dropping machine for producing cookies and biscuits, the SUPREMA is on the international market to satisfy the most refined and particular artisan pastry laboratories.

The combination of reliability of MIMAC ITALIA S.r.l. technology and the care taken in design rationality, result in a production plan with essential lines.



[www.mimac.com](http://www.mimac.com)

Conçue pour être la dresseuse la plus polyvalente et la plus compacte avec coupe à fil pour la production de pâtisserie et de biscuits, le modèle SUPREMA se propose sur le marché international pour satisfaire les ateliers de pâtisserie artisanale les plus raffinés et les plus exigeants.

La fiabilité de la technologie de MIMAC ITALIA S.r.l. et le design soigné et rationnel se fondent dans un projet constructif aux lignes essentielles.

Diseñada para ser la dosificadora más versátil y compacta con corte de alambre para la producción de pastelería y galletas, el modelo SUPREMA se propone en el mercado internacional para responder a los talleres más exigentes y refinados de pastelería artesanal.

La fiabilidad de la tecnología de MIMAC ITALIA S.r.l. y el diseño atento y racional se combinan en un proyecto de construcción caracterizado por líneas esenciales.



  
**MIMAC**  
food processing equipment

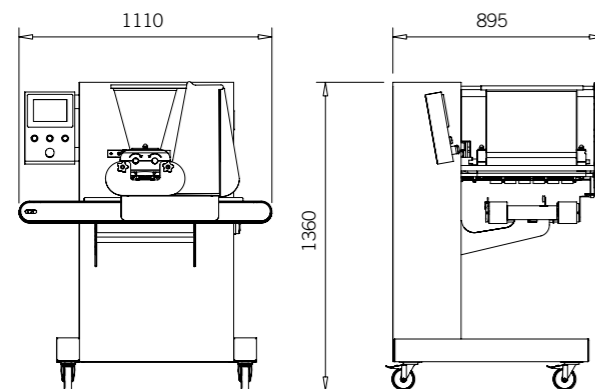
[www.mimac.com](http://www.mimac.com)

Tutte le parti a contatto alimentare sono completamente smontabili per una corretta e rapida pulizia. Lasciate spazio alla fantasia, al resto ci pensa MIMAC.

All the parts that come into contact with the food can be completely dismantled for correct and fast cleaning. Let your imagination run wild and leave the rest to MIMAC.

Toutes les parties en contact alimentaire sont complètement démontables pour un nettoyage correct et rapide. Laissez place à l'imagination, MIMAC pense au reste.

Todas las partes en contacto alimentario se pueden desmontar completamente para una limpieza correcta y rápida. Dejen espacio a la fantasía, del resto se ocupa MIMAC.



| DATI TECNICI - TECHNICAL DATA<br>DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS      | 400    | 450     |
|---|--------|---------|
| Capacità tramoggia - Hopper capacity<br>Capacité trémie - Capacidad tolva | 24 lt  | 26,4 lt |
| Peso - Weight<br>Poids - Peso   | 240 kg | 245 kg  |
| Potenza - Power<br>Puissance - Potencia                                   | 1,5 kW | 1,5 kW  |





## Stampo **Fisso**



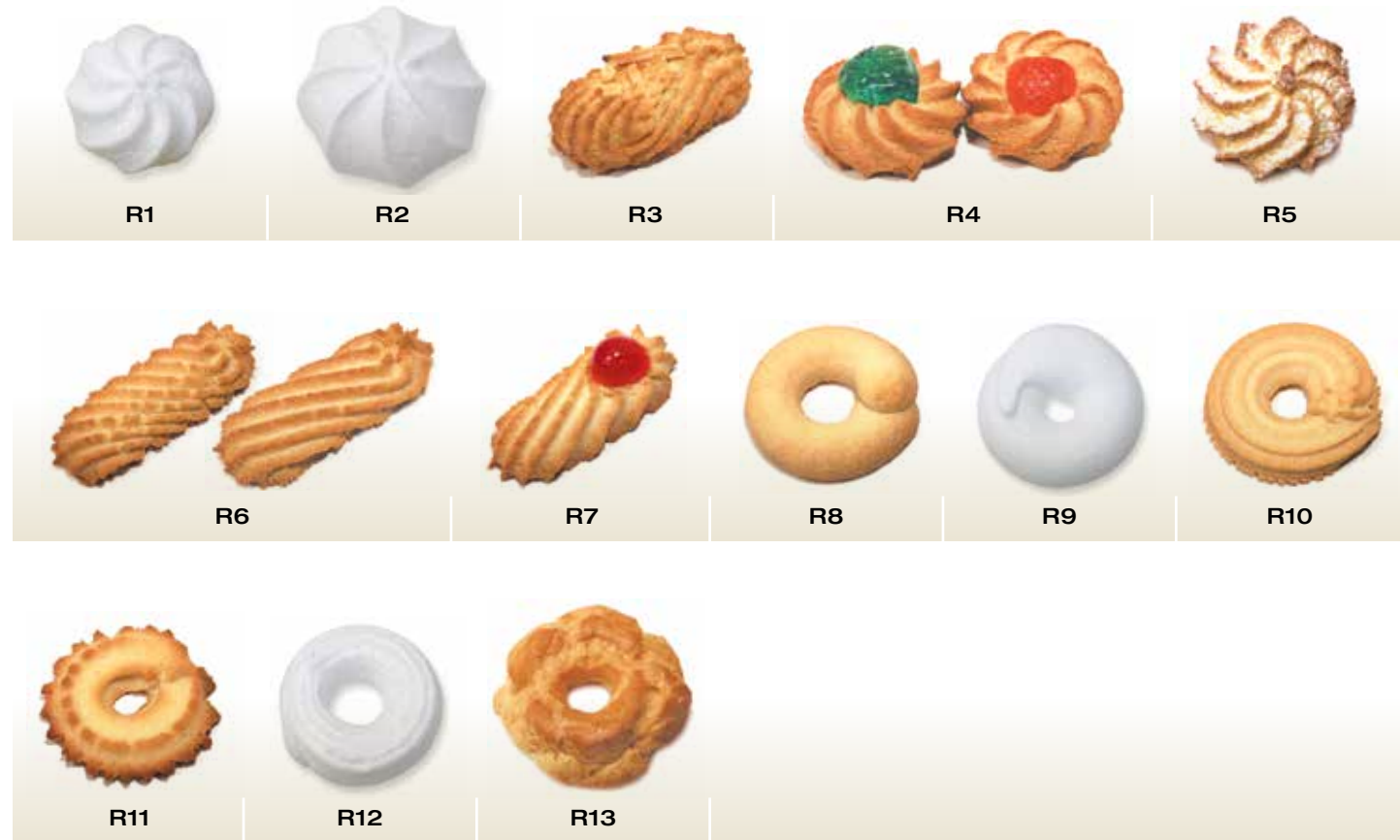
Stationary mould  
Règle fixe  
Molde fijo



## Stampo **Girevole**



Rotary mould  
Règle tournante  
Molde giratorio



## Testata a **Pompa**



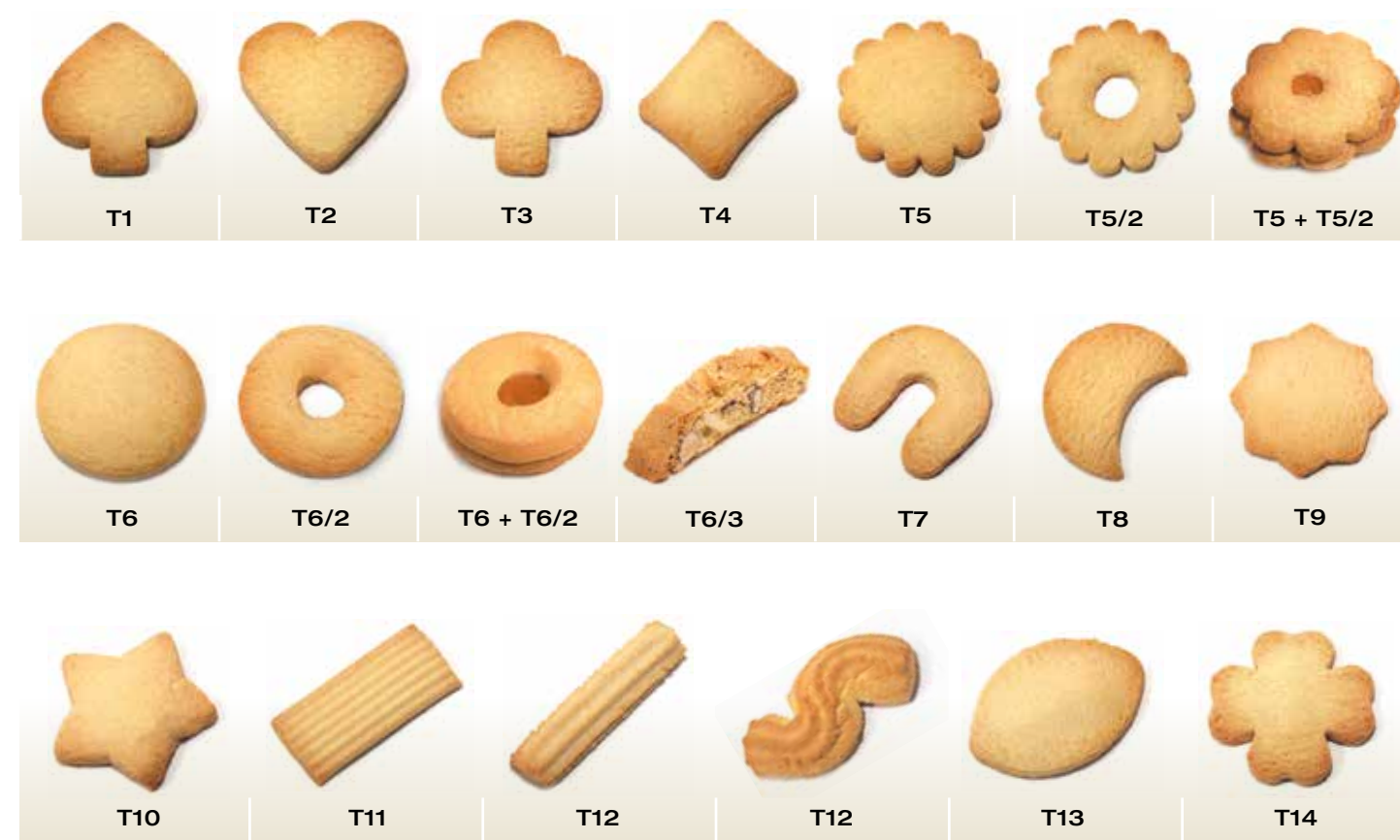
Pump head  
Tête à pompe  
Cabezal de bomba



## Taglio a **Filo**



Wire-cutting  
Coupe au fil  
Corte de alambre



## Prodotti speciali **Suprema plus**



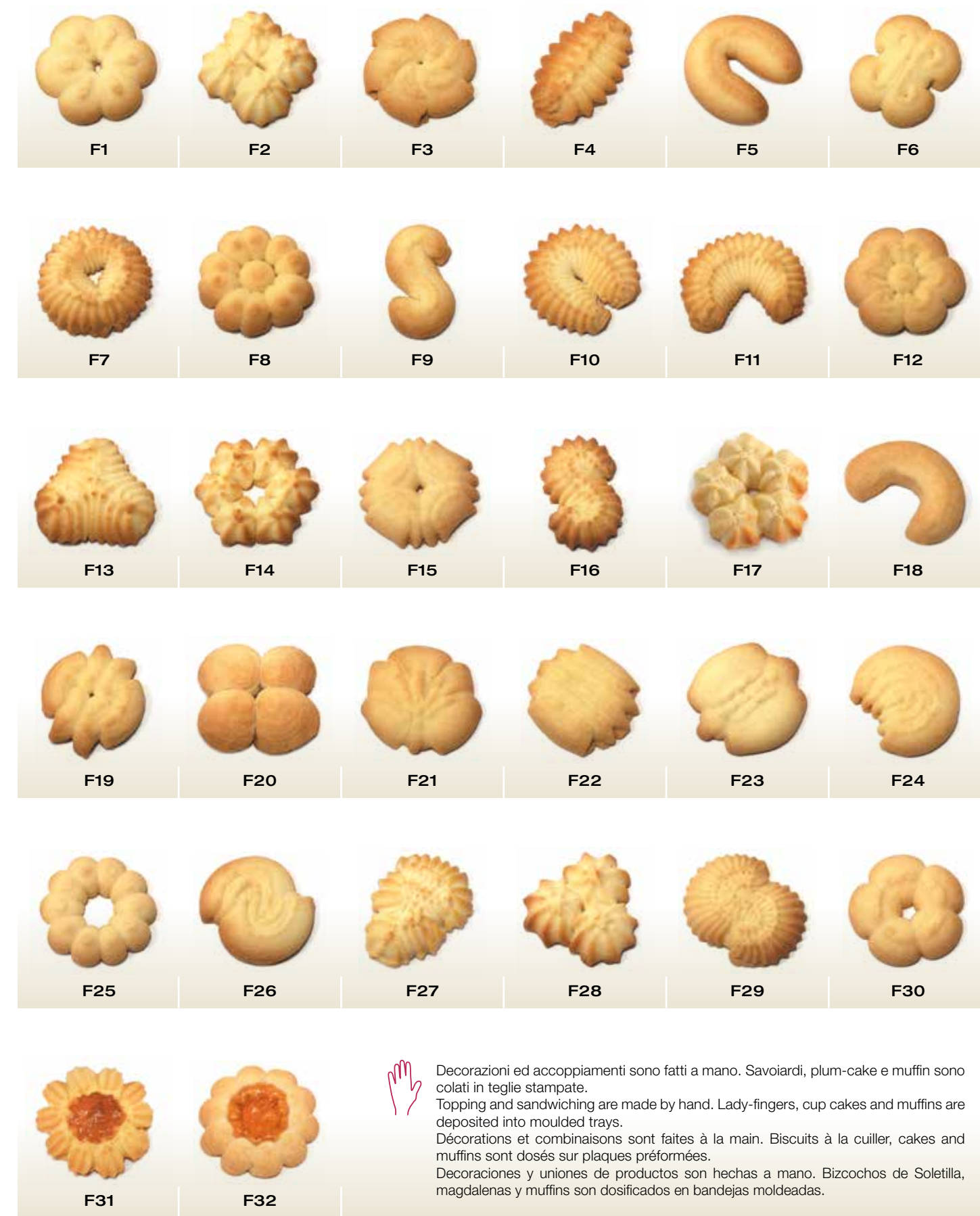
Special products  
Produits spéciaux  
Productos especiales



## Beccucci **Figurati**

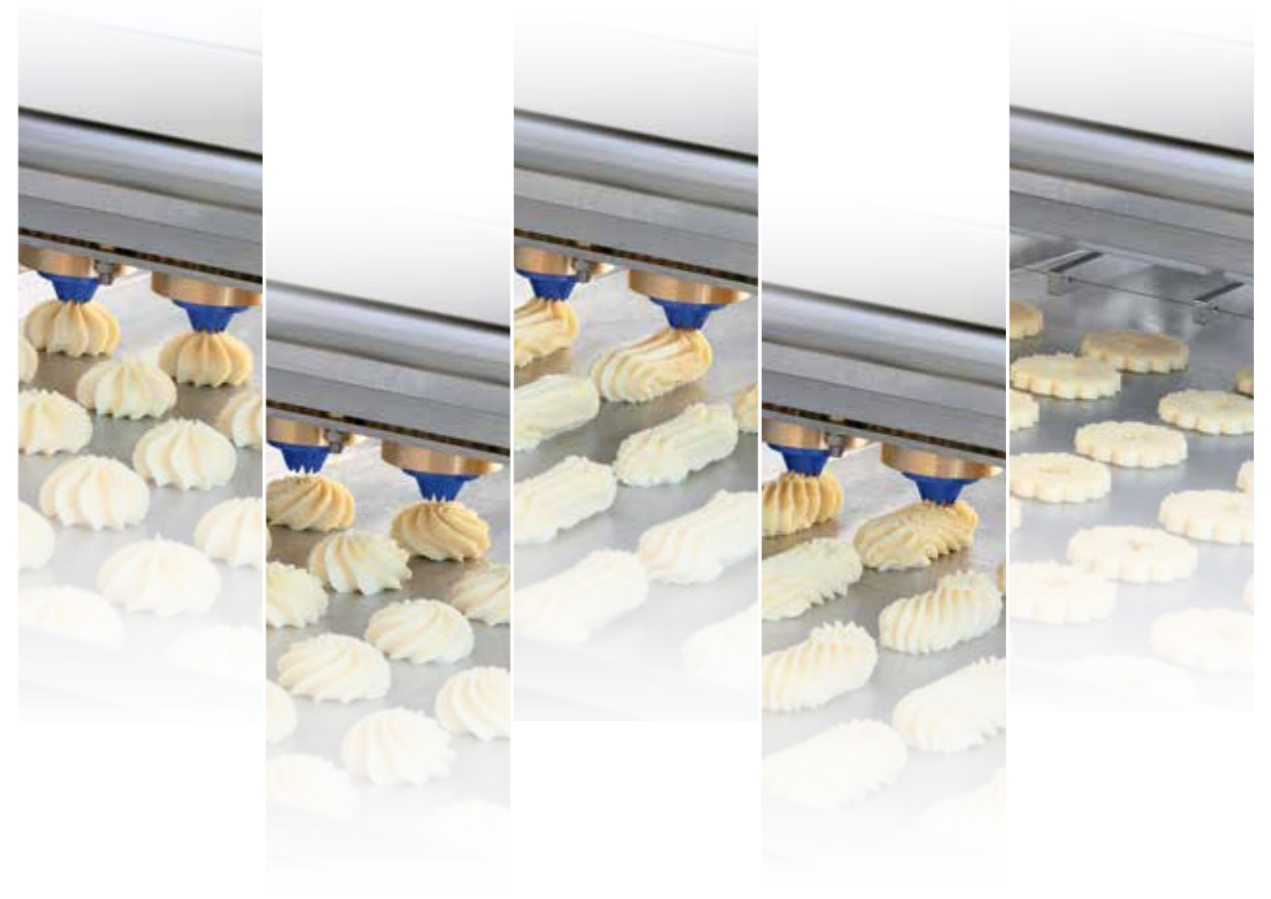


Multiple nozzles  
Douilles figurées  
Boquillas figuradas



Decorazioni ed accoppiamenti sono fatti a mano. Savoiaardi, plum-cake e muffin sono colati in teglie stampate.  
Topping and sandwiching are made by hand. Lady-fingers, cup cakes and muffins are deposited into moulded trays.  
Décorations et combinaisons sont faites à la main. Biscuits à la cuiller, cakes and muffins sont dosés sur plaques préformées.  
Decoraciones y uniones de productos son hechas a mano. Bizcochos de Soletilla, magdalenas y muffins son dosificados en bandejas moldeadas.





[www.mimac.com](http://www.mimac.com)



Testata a rulli  
 Roller head  
 Tête à rouleaux  
 Cabezal de rodillos

Oltre al gruppo di dosaggio per impasti consistenti, SUPREMA prevede la possibilità di lavorare anche con il gruppo di dosaggio a pompa per impasti fluidi e cremosi (optional).

In addition to the dosing group for hard dough, SUPREMA can also work with the pump dosing group for creamier soft dough (optional).

Outre le groupe de dosage pour pâtes consistantes, SUPREMA prévoit aussi la possibilité de travailler avec le groupe de dosage à pompe pour des pâtes fluides et crémeuses (en option).

Además del grupo de dosificación para masas consistentes, SUPREMA prevé la posibilidad de trabajar también con el grupo de dosificación de bomba, para masas fluidas y cremosas (opcional).

Una vastissima gamma di bocchette e stampi consentono di realizzare i prodotti in svariate forme e dimensioni lasciando ampia creatività e fantasia all'utilizzatore.

A very wide range of nozzles and moulds allows the creation of numerous shapes and sizes, leaving wide space for the creativity and fantasy of the user.

Une très vaste gamme de douilles et de règles permettent de réaliser les produits dans de nombreuses formes et dimensions, ce qui laisse une grande créativité et une vaste imagination à l'utilisateur.

Una amplísima gama de boquillas y de moldes permiten realizar productos de muchas formas y dimensiones, dejando una amplia creatividad y fantasía al usuario.



Testata a pompa  
 Pump head  
 Tête à pompe  
 Cabezal de bomba



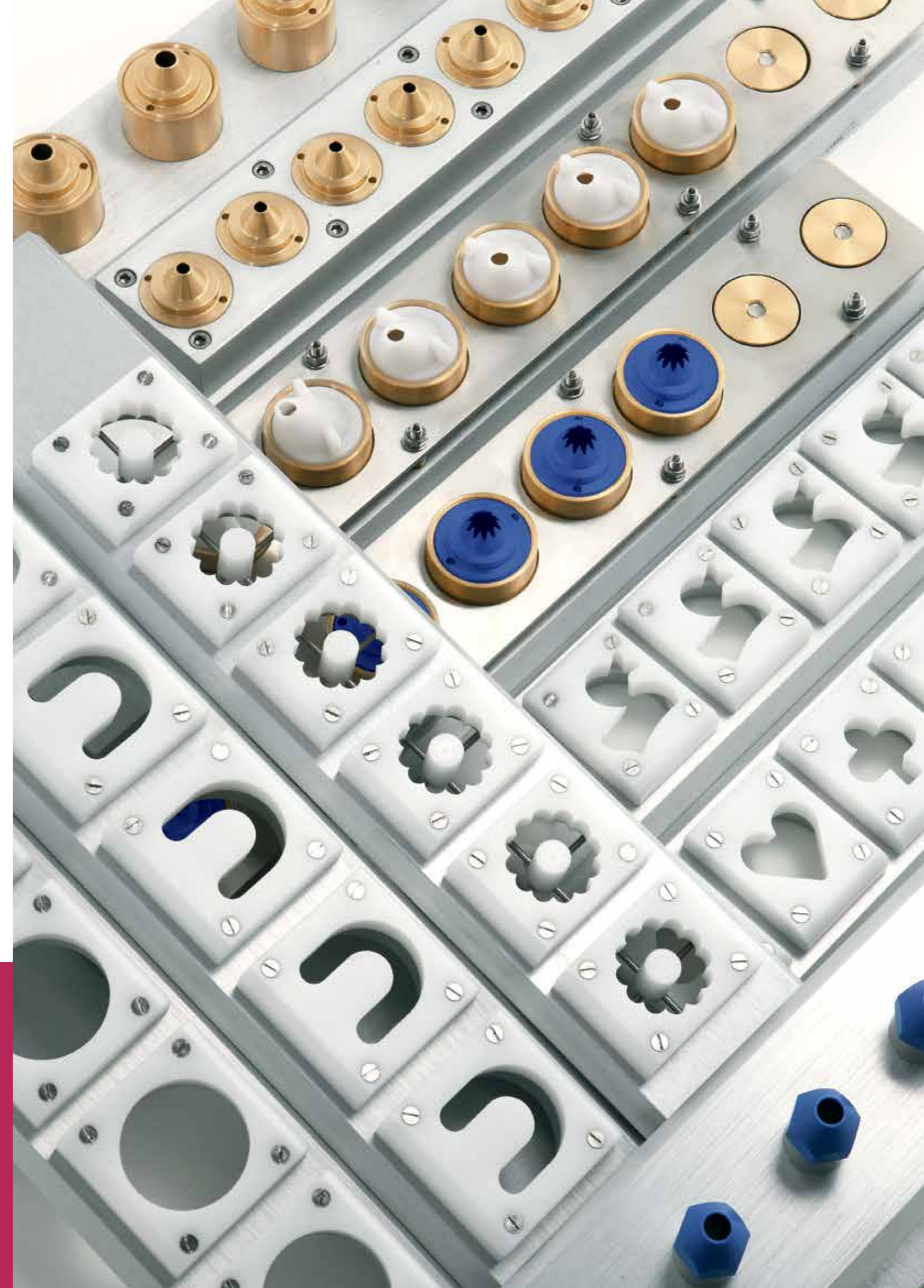


Il pannello di controllo con il suo display Touch Screen si presenta intuitivo, funzionale e di facile apprendimento.

The control panel with its Touch Screen display is intuitive, functional and very easy to use.

Le tableau de contrôle avec son écran tactile se présente intuitif, fonctionnel et d'apprentissage facile.

El cuadro de control, con su pantalla táctil se presenta intuitivo, funcional y de fácil aprendizaje.



**MIMAC ITALIA s.r.l.**

Via dell'Industria, 22

**36013 PIOVENE ROCCHETTE**

Vicenza - Italy

Tel. +39 0445 576 250

Fax +39 0445 576 112

[www.mimac.com](http://www.mimac.com)

[info@mimac.com](mailto:info@mimac.com)



**MIMAC ITALIA S.R.L.**

Si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche tecniche e costruttive  
Reserves the right to make any technical and structural modification  
Se réserve le droit d'apporter éventuelles modifications et de construction  
Se reserva la facultad de aportar eventuales modificaciones técnicas y constructivas

DOBLE

COOKIE DEPOSITOR

MIMMAC



Progettata per essere la più innovativa colatrice a due gruppi di dosaggio indipendenti, il modello DOBLE, si propone sul mercato per rispondere alle necessità di dosaggio e farcitura dei più raffinati ed esigenti laboratori di pasticceria. Estremamente compatta e di facile utilizzo è una colatrice unica nel suo genere che permette la possibilità di realizzare svariate combinazioni di prodotti colati, taglio a filo, con decorazione superiore o con ripieno interno cremoso. Lasciate spazio alla fantasia, al resto ci pensa MIMAC.

Designed to be the most innovative dropping machine with two independent dosing groups, DOBLE is the perfect answer for the dosing and filling needs of the most refined and demanding pastry laboratories. Extremely compact and easy to use, it is a unique dropping machine that can be used to create various combinations: dropped, wire-cut, with topping or filled with creamy products. Let your imagination run wild and leave the rest to MIMAC.

Conçue pour être la dresseuse la plus innovatrice à deux groupes de dosage indépendants, le modèle DOBLE, se propose sur le marché pour répondre aux nécessités de dosage et de remplissage avec farce des laboratoires de pâtisserie les plus raffinés et les plus exigeants. Extrêmement compacte et facile à utiliser, c'est une dresseuse unique en son genre qui offre la possibilité de réaliser différentes combinaisons de produits déposés, coupe au fil, avec farce sur le dessus ou farce interne crémeuse. Laissez place à votre imagination, MIMAC fait le reste.

Diseñada para ser la dosificadora más innovadora con dos grupos de dosificación independientes, el modelo DOBLE se propone en el mercado para responder a las necesidades de dosificación y de relleno de los laboratorios de pastelería más refinados y exigentes. Extremadamente compacta y de fácil uso, es una dosificadora única en su género, que permite la posibilidad de realizar un sinnúmero de combinaciones de productos dosificados, corte de alambre, con relleno superior o con relleno interno cremoso. Dejen espacio a la fantasía; del resto se ocupa MIMAC.



DOBLE  
COOKIE DEPOSITOR



  
**MIMAC**  
food processing equipment

[www.mimac.com](http://www.mimac.com)





Il pannello di controllo con il suo display Touch Screen si presenta intuitivo, funzionale e di facile apprendimento.



The control panel with its Touch Screen display is intuitive, functional and very easy to use.

Le tableau de contrôle avec son écran tactile se présente intuitif, fonctionnel et d'apprentissage facile.

El cuadro de control, con su pantalla táctil se presenta intuitivo, funcional y de fácil aprendizaje.

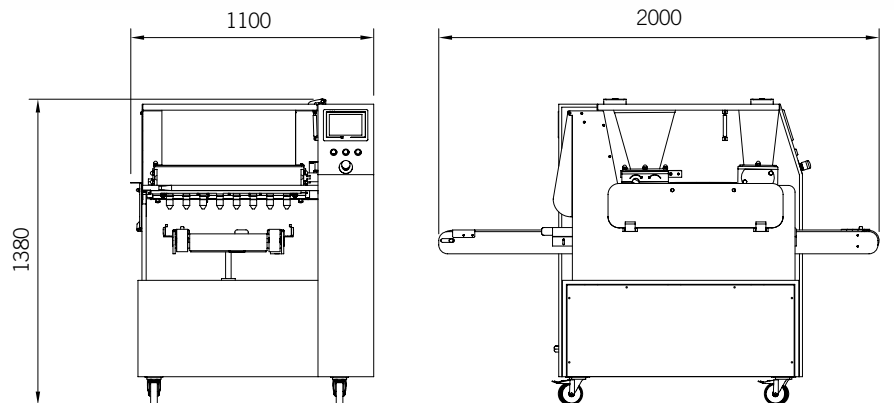




Testata a rulli  
Roller head  
Tête à rouleaux  
Cabezal de rodillos



Testata a pompa  
 Pump head  
 Tête à pompe  
 Cabezal de bomba



**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA**  
**DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS**

|   |        |
|---|--------|
| Capacità tramoggia paste consistenti - Capacity of hard dough hopper<br>Capacité trémie pâtes consistantes - Capacidad tolva masas consistentes | 35 lt  |
| Capacità tramoggia paste fluide - Capacity of fluid dough hopper<br>Capacité trémie pâtes fluides - Capacidad tolva masas fluidas               | 25 lt  |
| Peso - Weight<br>Poids - Peso   | 460 kg |
| Potenza - Power<br>Puissance - Potencia   | 2.5 kW |





All in one



[www.mimac.com](http://www.mimac.com)



# Stampo **Girevole**



Rotary mould  
Règle tournante  
Molde giratorio



R1



R2



R3



R4



R5



R6



R7



R8



R9



R10



R11



R12



R13

# Testata a **Pompa**



Pump head  
Tête à pompe  
Cabezal de bomba



L1



L2



L3



L4



L5



L6



L7



L8



L9



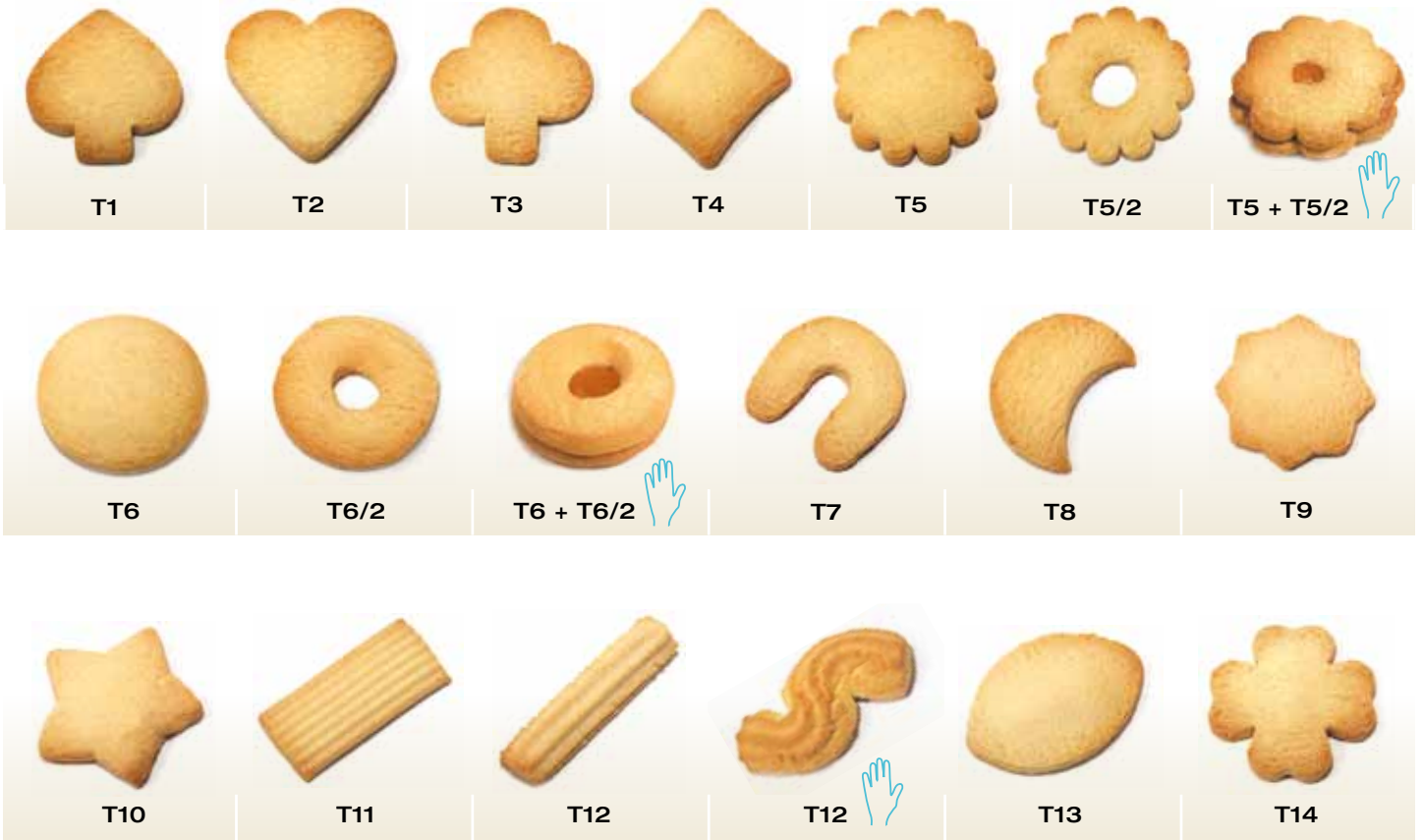
L10



# Taglio a **Filo**



Wire-cutting  
Coupe au fil  
Corte de alambre



# Prodotti speciali



Special products  
Produits spéciaux  
Productos especiales







F1



F2



F3



F4



F5



F6



F7



F8



F9



F10



F11



F12



F13



F14



F15



F16



F17



F18



F19



F20



F21



F22



F23



F24



F25



F26



F27



F28



F29



F30



F31



F32



Decorazioni ed accoppiamenti sono fatti a mano. Savoiardi, plum-cake e muffin sono colati in teglie stampate.

Topping and sandwiching are made by hand. Lady-fingers, cup cakes and muffins are deposited into moulded trays.

Décorations et combinaisons sont faites à la main. Biscuits à la cuiller, cakes and muffins sont dosés sur plaques préformées.

Decoraciones y uniones de productos son hechas a mano. Bizcochos de Soletilla, magdalenas y muffins son dosificados en bandejas moldeadas.





Una vastissima gamma di bocchette e stampi consentono di realizzare i prodotti in svariate forme e dimensioni lasciando ampia creatività e fantasia all'utilizzatore.

A very wide range of nozzles and moulds allows the creation of numerous shapes and sizes, leaving wide space for the creativity and fantasy of the user.

Une très vaste gamme de douilles et de règles permettent de réaliser les produits dans de nombreuses formes et dimensions, ce qui laisse une grande créativité et une vaste imagination à l'utilisateur.

Una amplísima gama de boquillas y de moldes permiten realizar productos de muchas formas y dimensiones, dejando una amplia creatividad y fantasía al usuario.



**MIMAC ITALIA s.r.l.**

Via dell'Industria, 22

**36013 PIOVENE ROCCHETTE**

Vicenza - Italy

Tel. +39 0445 576 250

Fax +39 0445 576 112

[www.mimac.com](http://www.mimac.com)

[info@mimac.com](mailto:info@mimac.com)

**MIMAC ITALIA S.R.L.**

Si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche tecniche e costruttive  
Reserves the right to make any technical and structural modification  
Se réserve le droit d'apporter éventuelles modifications et de construction  
Se reserva la facultad de aportar eventuales modificaciones técnicas y constructivas