

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

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

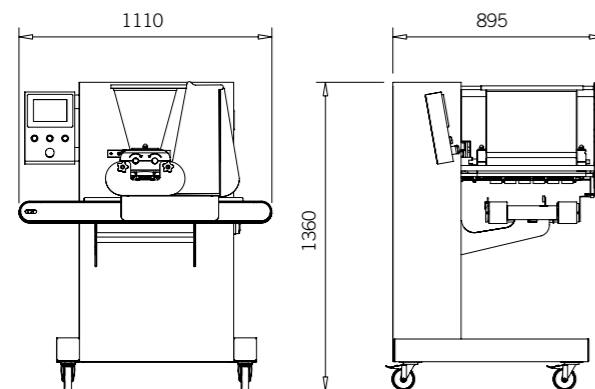
www.mimac.com

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 DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS	400	450
Capacità tramoggia - Hopper capacity Capacité trémie - Capacidad tolva	24 lt	26 lt
Peso - Weight Poids - Peso	240 kg	245 kg
Potenza - Power Puissance - Potencia	1,5 kW	1,5 kW





Stampo **Fisso**



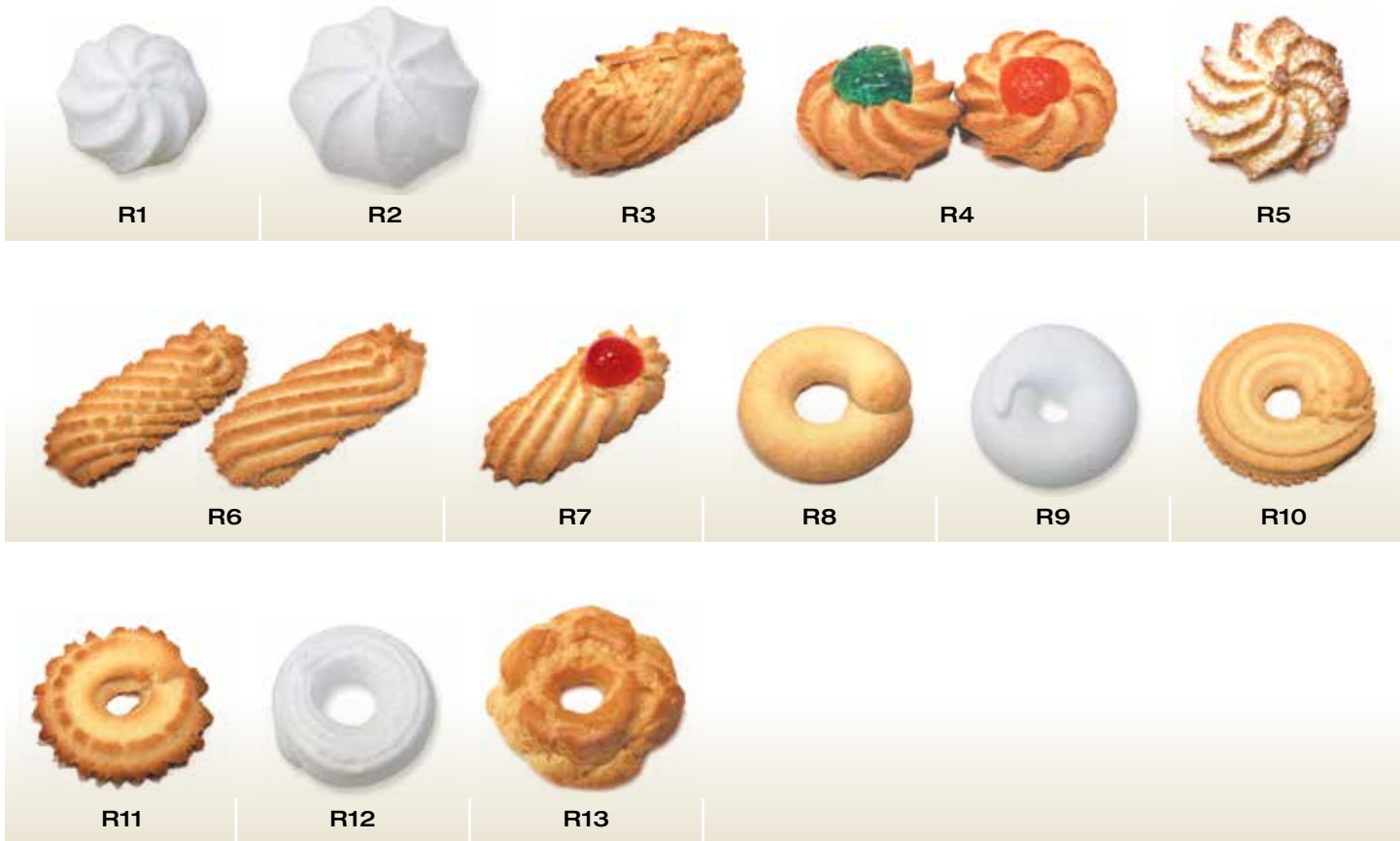
Stationary mould
Règle fixe
Molde fijo



Stampo **Girevole**



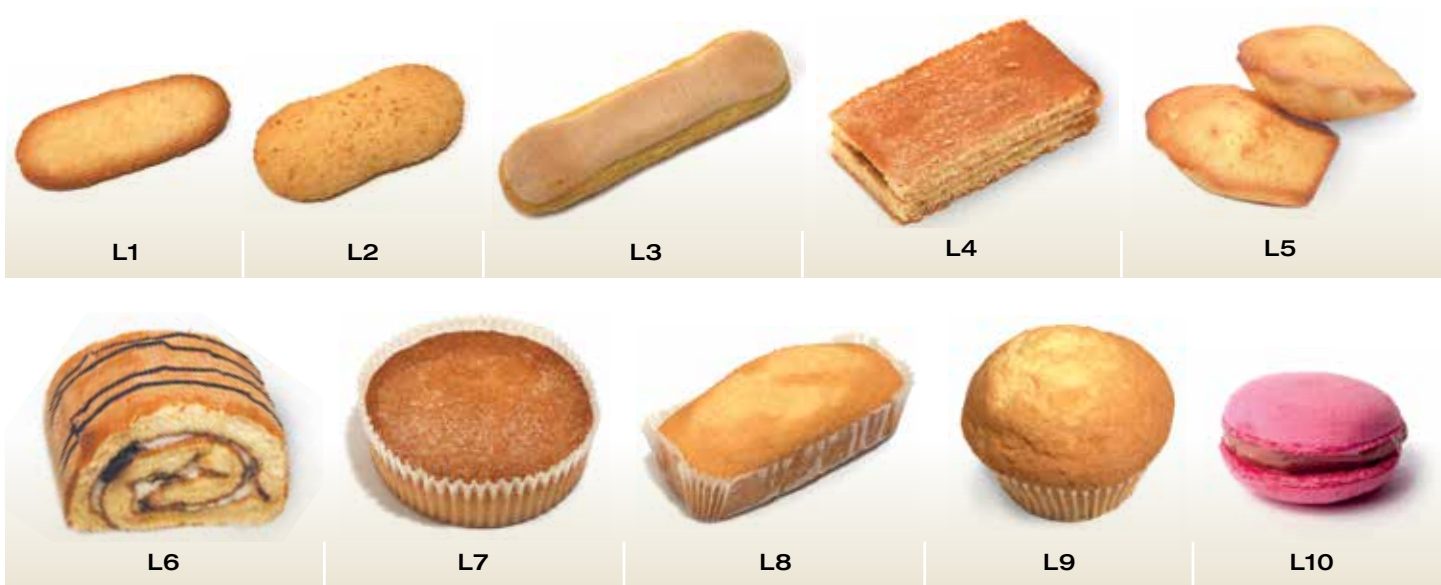
Rotary mould
Règle tournante
Molde giratorio



Stampo **Testata a Pompa**



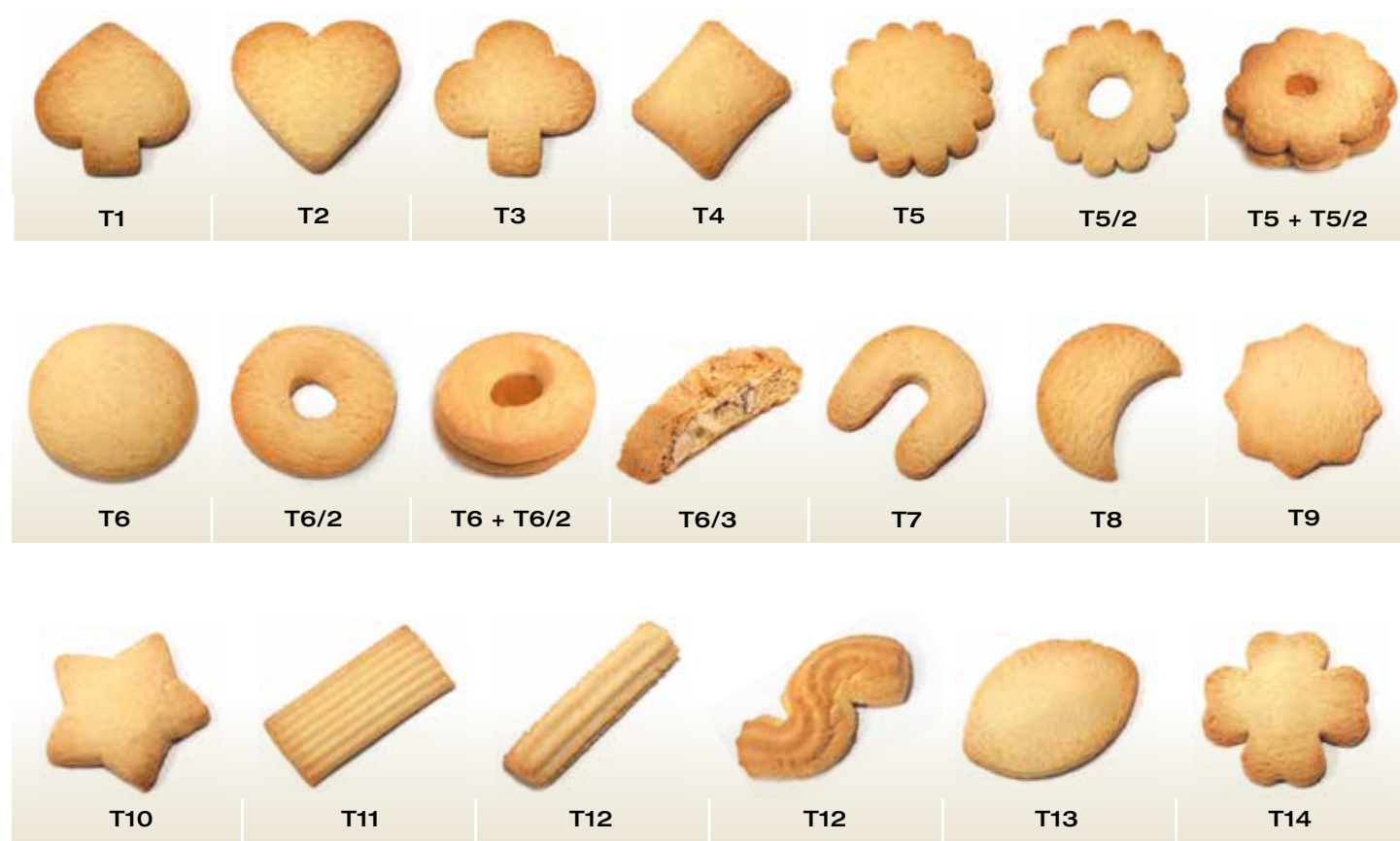
Pump head
Tête à pompe
Cabezal de bomba



Stampo **Taglio a Filo**



Wire-cutting
Coupe au fil
Corte de alambre



Stampo **Prodotti speciali Suprema plus**



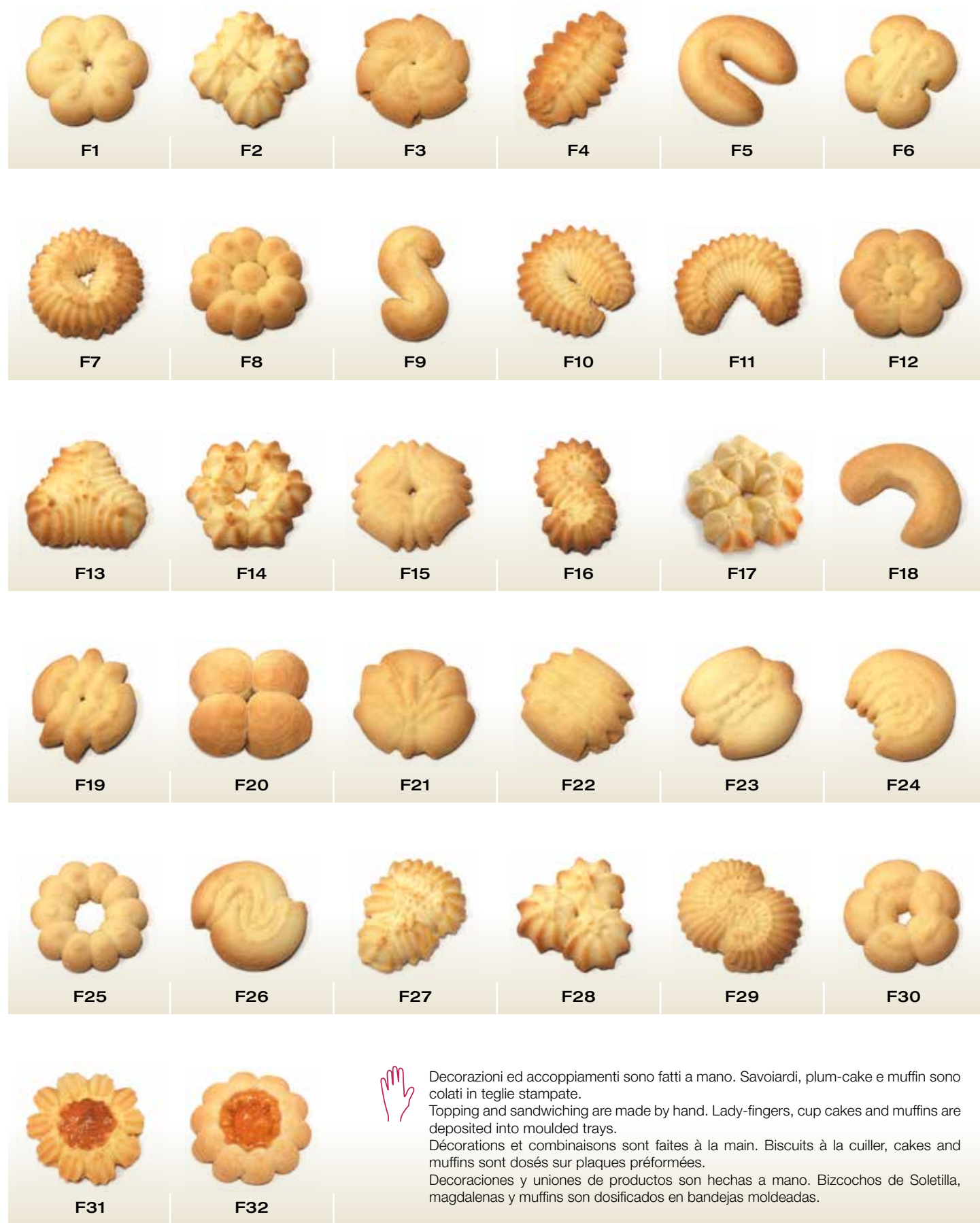
Special products
Produits spéciaux
Productos especiales



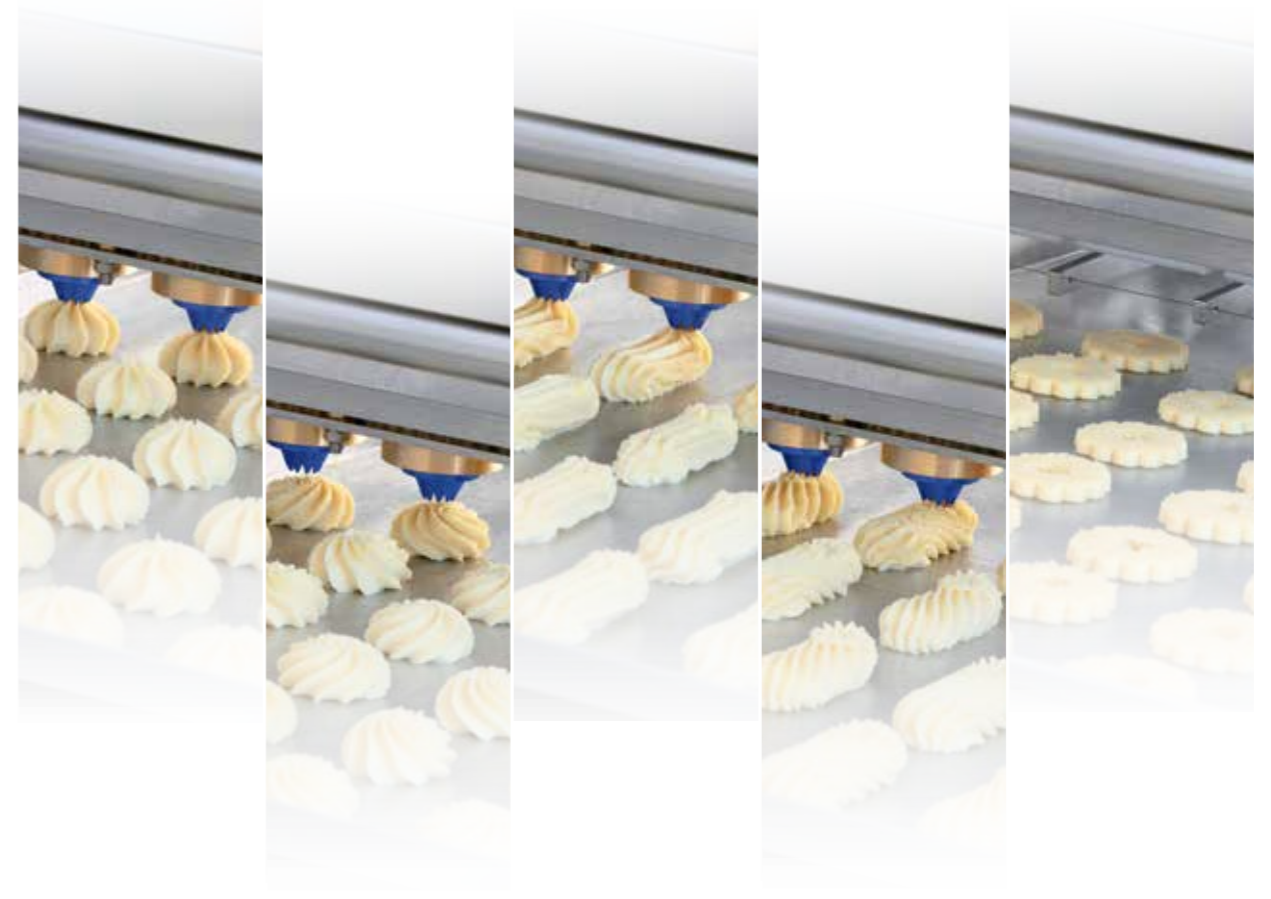
Stampo **Beccucci Figurati**



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



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



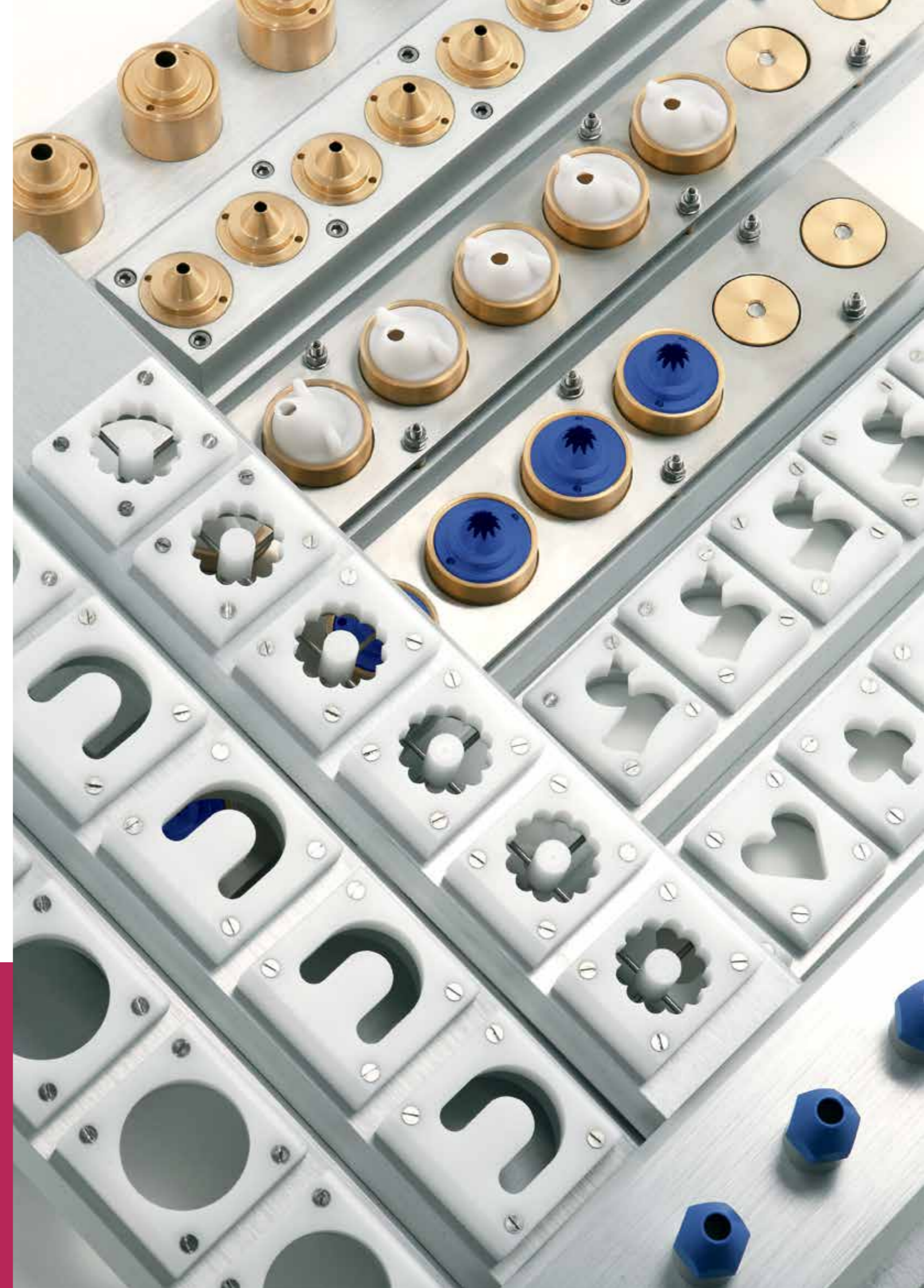


Il pannello di controllo con il suo display Touch Screen si presenta intuitivo, funzionale e di facile apprendimento.

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

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