MINIDROP

COOKIE DEPOSITOR

MIMAC

food processing equipment

MINIDROP
COOKIE DEPOSITOR

La ultraventennale esperienza ed il costante rinnovamento tecnologico hanno collocato MIMAC ITALIA S.r.l. ai vertici del mercato mondiale nella produzione di macchine colatrici per la piccola e media pasticceria.
Un design moderno dalle linee essenziali, qualità dei materiali, lavorazioni precise e raffinate pongono il nuovo progetto della MINIDROP all'avanguardia nel settore.
Praticità di utilizzo, velocità, affidabilità elettronica e robustezza meccanica sono solo alcune delle caratteristiche che contraddistinguono il nuovo modello MINIDROP.

More than twenty years of experience and constant technological renewal have placed MIMAC ITALIA S.r.l. at the top of the world market for the production of dropping machines for the small and medium pastry-making industry.
A modern design with essential lines, quality material, combined with precise and refined working place the new MINIDROP project at the front of the sector.
Simplicity of use, speed, electronic reliability and mechanical strength are just some of the distinguishing characteristics of the new MINIDROP machine.

Son expérience de plus de vingt ans et son renouvellement technologique constant ont permis à MIMAC ITALIA S.r.l. d'occuper une position leader sur le marché mondial dans la production de machines dresseuses pour la petite et la moyenne pâtisserie.
Un design moderne aux lignes épurées, fait de matériaux de qualité, avec des usinages précis et raffinés place le nouveau projet de la MINIDROP à l'avant-garde dans le secteur.
Commodité d'utilisation, rapidité, fiabilité électronique et robustesse mécanique sont seulement quelques-uns des aspects qui caractérisent le nouveau modèle MINIDROP.

La experiencia de más de veinte años y la renovación tecnológica constante han colocado MIMAC ITALIA S.r.l. en la cumbre del mercado mundial de la producción de máquinas dosificadoras para la pastelería pequeña y mediana.
Un diseño moderno de líneas esenciales, alta calidad de los materiales, elaboraciones precisas y refinadas, que pone el nuevo proyecto de MINIDROP en la vanguardia del sector.
Practicidad de uso, velocidad, fiabilidad electrónica y solidez mecánica son solamente algunas de las características que distinguen el proyecto de la nueva MINIDROP.

MIMAC
food processing equipment

www.mimac.com

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS	400	450
Capacità tramoggia - Hopper capacity - Capacité trémie - Capacidad tolva	29 lt	32 lt
Peso - Weight - Poids - Peso	270 kg	290 kg
Potenza - Power - Puissance - Potencia	1,6 kW	1,6 kW

MIMAC
food processing equipment

www.mimac.com

Testata a rulli
Roller head
Tête à rouleaux
Cabezal de rodillos

Oltre al gruppo di dosaggio per impasti consistenti, MINIDROP 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, MINIDROP 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, MINIDROP 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, MINIDROP prevé la posibilidad de trabajar también con el grupo de dosificación de bomba, para masas fluidas y cremosas (opcional).

MIMAC
food processing equipment

www.mimac.com

MIMAC
food processing equipment

www.mimac.com

Stampo **Fisso**

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

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

Beccucci **Figurati**

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.

Prodotti speciali
Minidrop Plus

Special products
Produits spéciaux
Productos especiales

S1

S2

S3

S4

S5

S6

S7

S8

S9

S10

S11

S12

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
food processing equipment

www.mimac.com

food processing equipment

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

REALIZZAZIONE GRAFICA E STAMPA: **GRAFICHE MARCOLIN** SCHIO