

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**

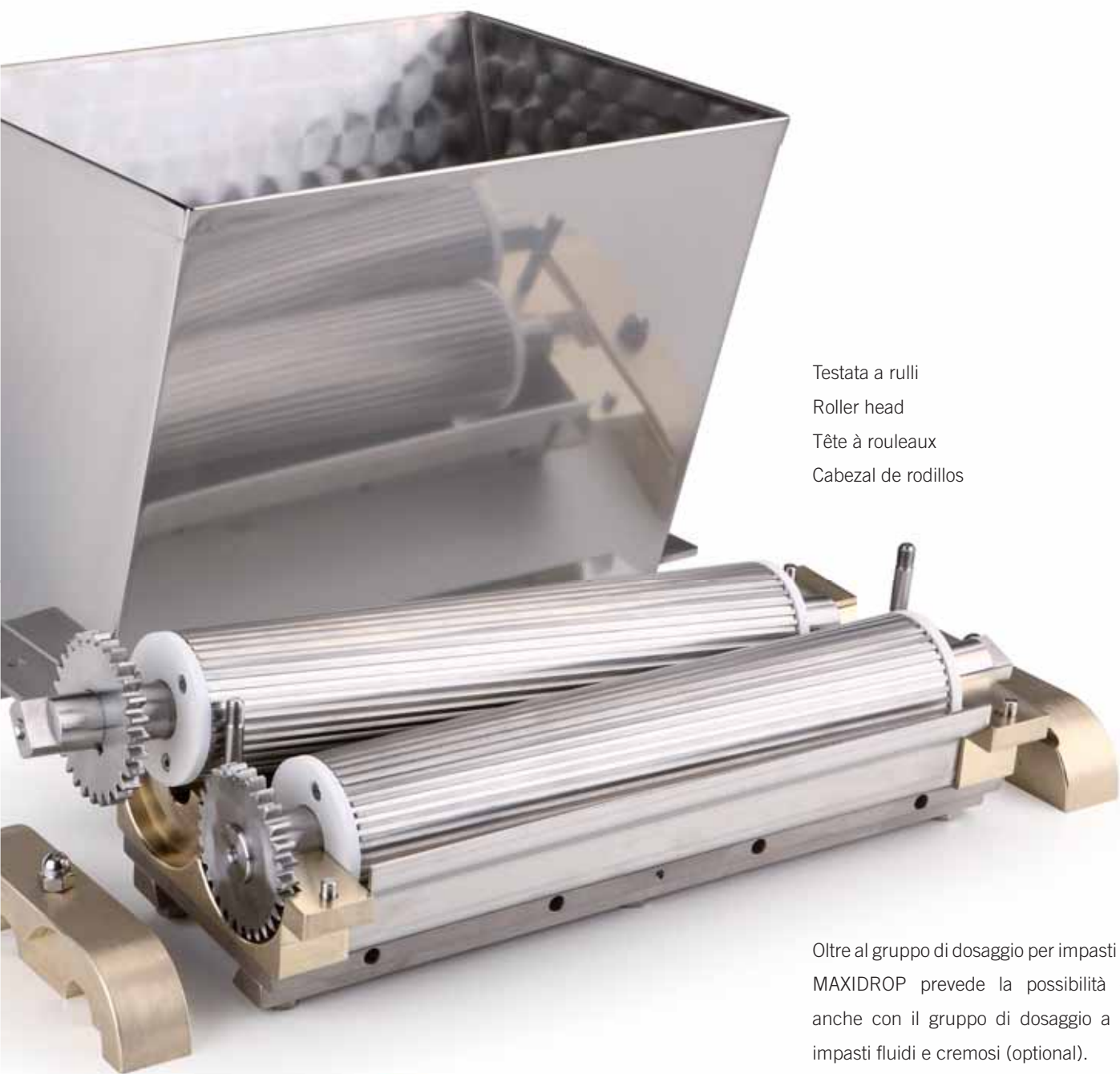


MAXIDROP **PLUS** 400/600



MAXIDROP **FUTURA** 400/600





Testata a rulli
 Roller head
 Tête à rouleaux
 Cabezal de rodillos



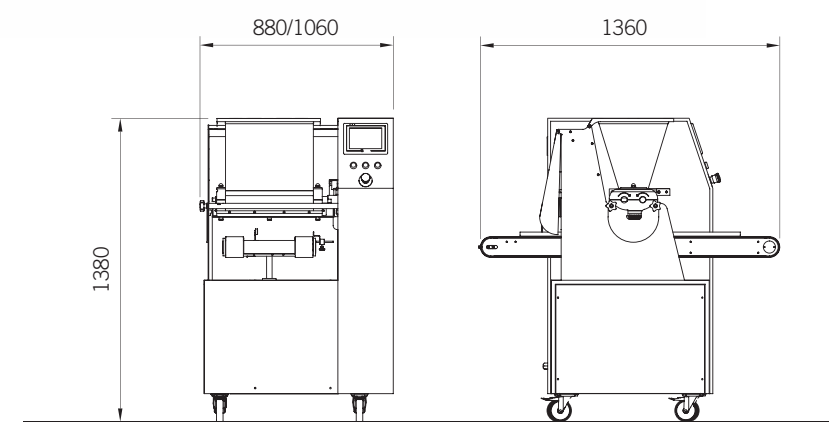
Testata a pompa
 Pump head
 Tête à pompe
 Cabezal de bomba

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).

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 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



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

Taglio a **Filo**



Wire-cutting
Coupe au fil
Corte de alambre



Prodotti speciali Maxidrop Plus/Futura



Special products
Produits spéciaux
Productos especiales

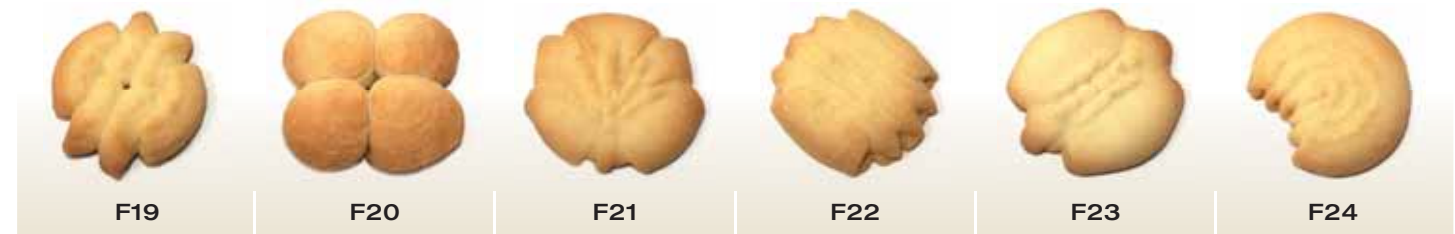


Maxidrop Futura

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

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