

DOBLE

COOKIE DEPOSITOR

MIMAC



MIMAC
PART OF TP FOOD GROUP

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
PART OF TP FOOD GROUP

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.

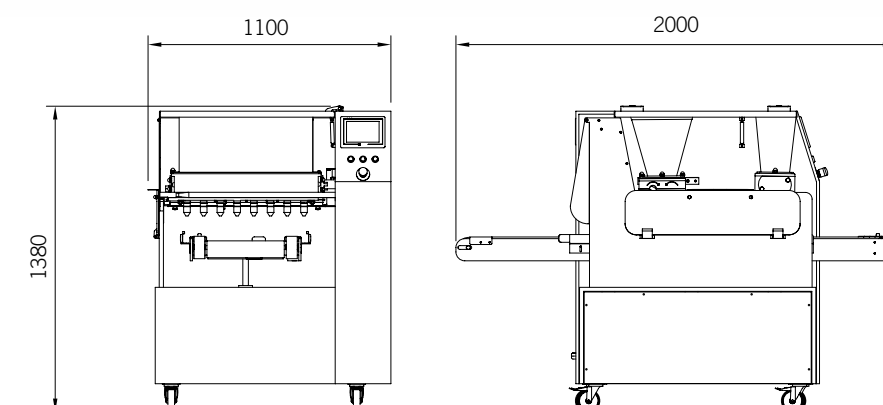




Testata a rulli
Roller head
Tête à rouleaux
Cabezal de rodillos



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



All in one



www.mimac.com

Stampo **Fisso**



Stationary mould
Règle fixe
Molde fijo



Stampo **Girevole**



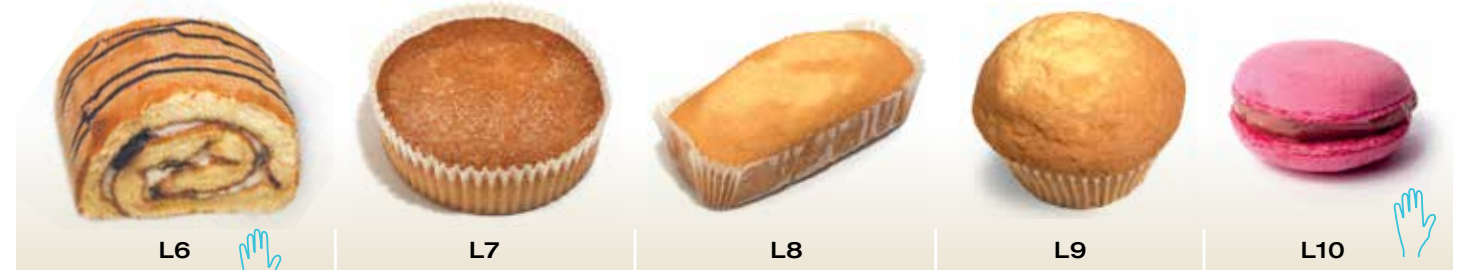
Rotary mould
Règle tournante
Molde giratorio



Testata a **Pompa**



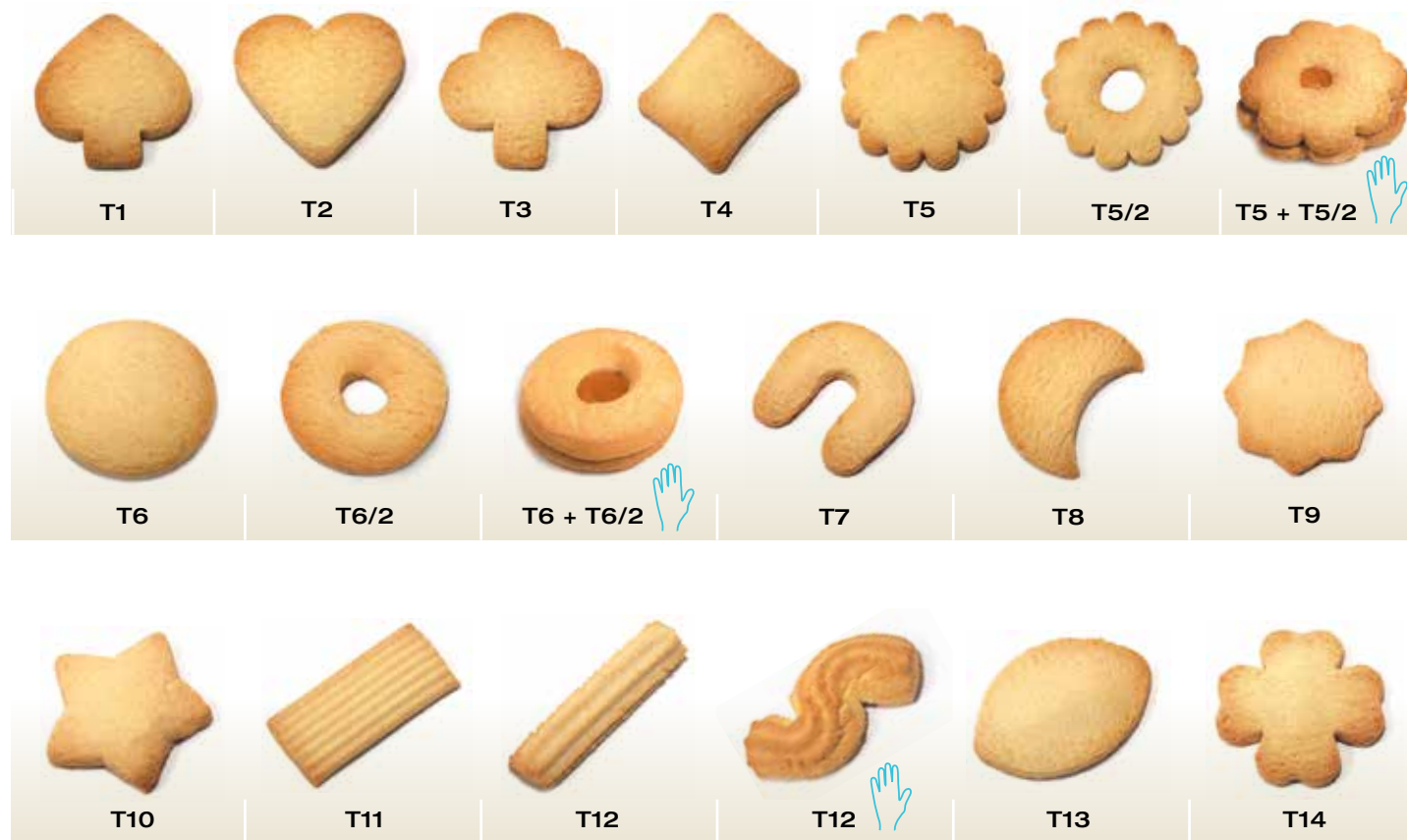
Pump head
Tête à pompe
Cabezal de bomba



Taglio a **Filo**



Wire-cutting
Coupe au fil
Corte de alambre



Prodotti speciali



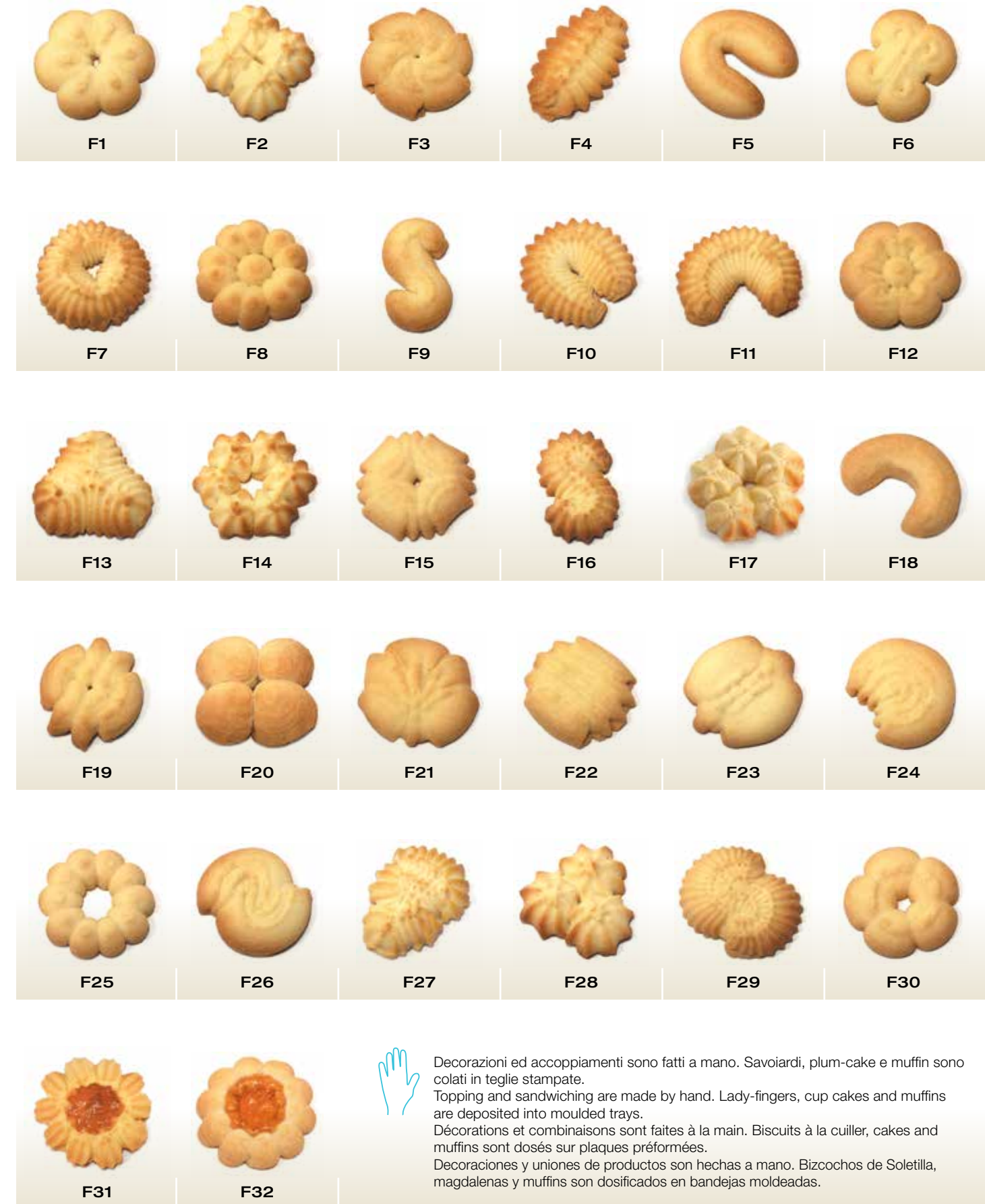
Special products
Produits spéciaux
Productos especiales



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.



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
PART OF TP FOOD GROUP

MIMAC ITALIA srl Unipersonale

Via dell'Industria 22

36013 **PIOVENE ROCCHETTE**

(VI) Italy

T +39 0445 576 250

www.mimac.com - info@mimac.com

MIMAC ITALIA srl Unipersonale

si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche tecniche e costruttive
reserves the right to make any technical and constructive changes
behält sich das Recht vor, eventuell technische oder bauliche Änderungen vorzunehmen
se reserva la facultad de aportar eventuales modificaciones técnicas y constructivas
se réserve le droit de faire des modifications techniques et constructives