

**DOBLE
E**
COOKIE DEPOSITOR



MIMAC

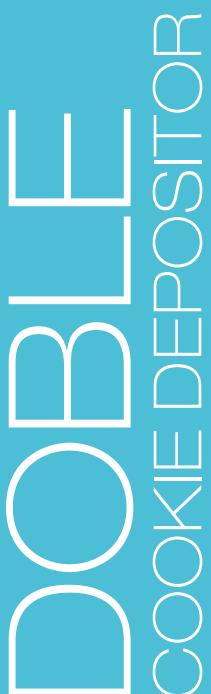
MIMAC
food processing equipment

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.






MIMAC
food processing equipment

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

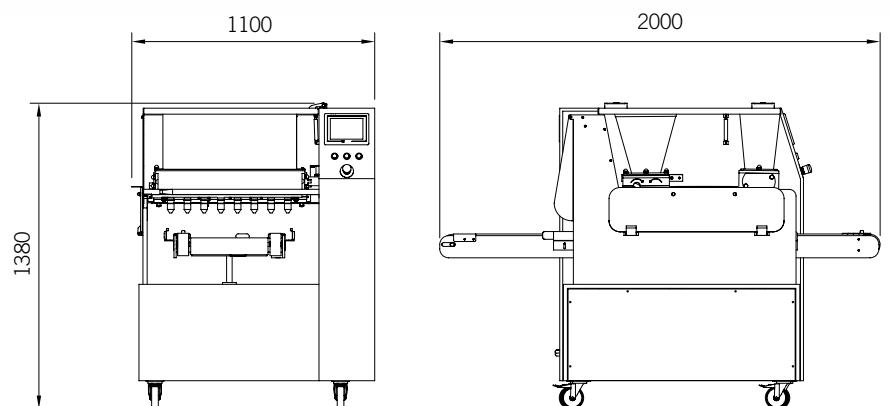


MIMAC
food processing equipment

www.mimac.com



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



Stationary mould

Règle fixe

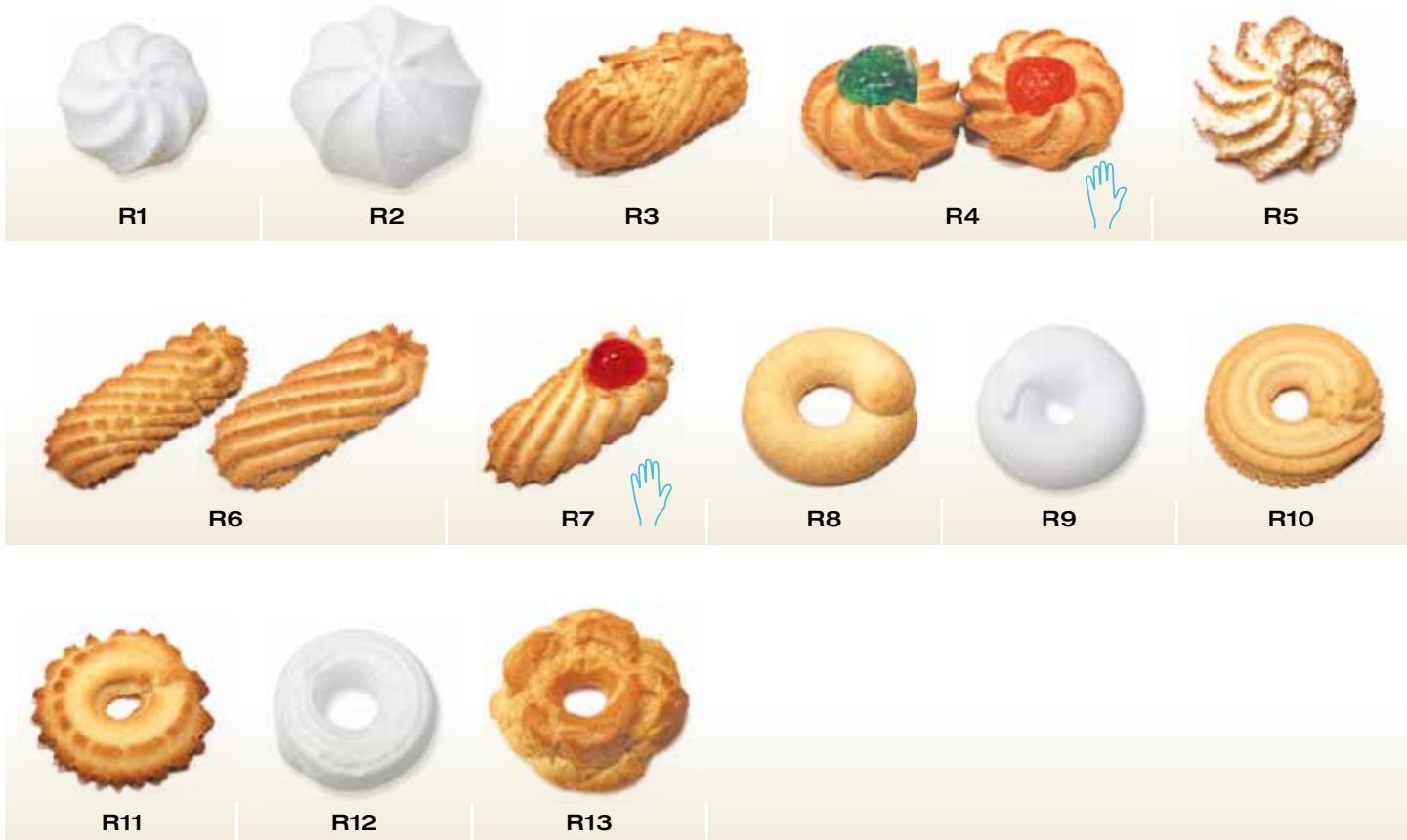
Molde fijo



Stampo **Girevole**



Rotary mould
Règle tournante
Molde giratorio



Testata a **Pompa**



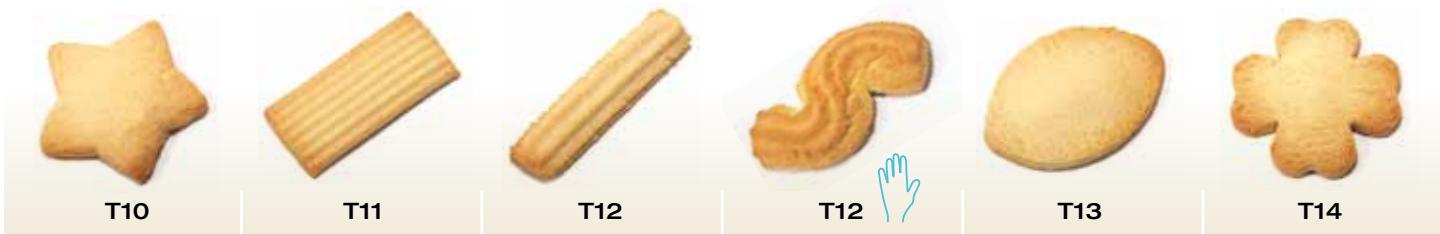
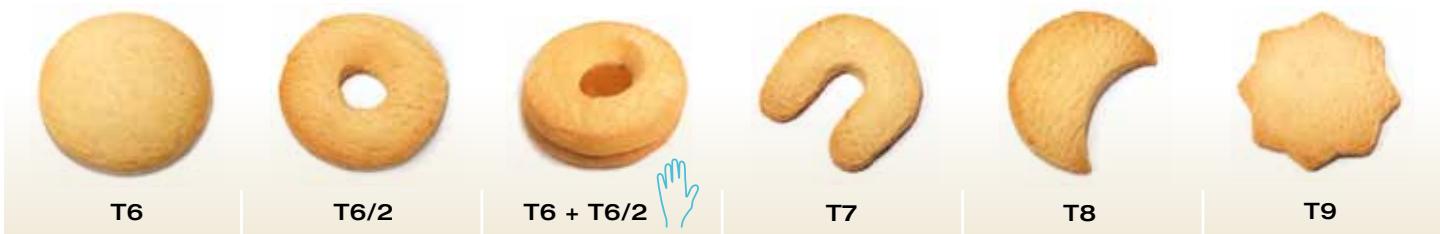
Pump head
Tête à pompe
Cabezal de bomba



Taglio a **Filo**



Wire-cutting
Coupe au fil
Corte de alambre



Prodotti speciali



Special products
Produits spéciaux
Productos especiales





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.





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 ROCHETTE
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