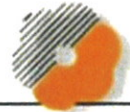


# NEW



**MIMAC**  
food processing equipment



# SUPREMA

*Designed for cookies*

Progettata per essere la più versatile e compatta colatrice taglio a filo per la produzione di pasticceria e biscotteria, il nuovo modello SUPREMA si propone sul mercato internazionale per soddisfare i più raffinati ed esigenti laboratori di pasticceria artigianale. L'affidabilità della tecnologia MIMAC ed il design curato e razionale si combinano in un progetto costruttivo che permette di anticipare le esigenze dei potenziali Clienti. Una vastissima gamma di bocchette e stampi consentono di realizzare i prodotti in svariate forme e dimensioni lasciando ampia creatività e fantasia all'utilizzatore. Un microprocessore di ultima generazione gestisce in modo rapido e preciso le funzioni di lavoro consentendo la memorizzazione fino a 200 programmi differenti. Il pannello di controllo con il suo display TOUCH SCREEN di nuova generazione si presenta intuitivo, funzionale e di facile apprendimento. La colatrice è strutturata in alluminio, il rivestimento è in acciaio inox. Tutte le parti a contatto alimentare sono completamente smontabili per una corretta e rapida pulizia.

Le caratteristiche tecniche che contraddistinguono il modello SUPREMA sono l'avanguardia tecnologica del settore.

Il gruppo di dosaggio a rulli è particolarmente indicato per la lavorazione di amaretti, petit-four, bigné, éclair, paste frolle montate, paste di mandorla, meringhe, ecc.

La colatrice può essere corredata di un gruppo di dosaggio per impasti fluidi (optional) appositamente realizzato per la produzione lingue di gatto, muffin, plum-cake, pan di Spagna, macaron francesi, ecc.

Il dispositivo taglio a filo permette invece di estrarre gli impasti più consistenti attraverso appositi stampi, di vario formato, che possono avere forme standard o personalizzate secondo le necessità del Cliente.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Gruppo di dosaggio a rulli intercambiabile
- Motore di dosaggio a velocità variabile
- Larghezza teglie 400 o 450 mm
- Dispositivo rotazione beccucci a velocità variabile
- Dispositivo taglio a filo motorizzato
- Avanzamento bidirezionale delle teglie
- Regolazione della velocità di avanzamento delle teglie
- Regolazione altezza tavolo a controllo elettronico
- Abbassamento teglia per stacco prodotto regolabile
- Dispositivo di antigocciolamento regolabile
- Dispositivo start automatico
- Pannello di controllo con display TOUCH SCREEN 7"
- Memoria per 200 programmi di lavoro
- Capacità produttiva pari a 30 cicli al minuto (dosaggio 1")
- Voltaggio 220V 50Hz monofase 1.5 kW
- Macchina a norma CE



Designed to be the smallest and most versatile dropping machine for the production of biscuits and pastry products, the new model SUPREMA has been introduced into the international market to satisfy the most refined and demanding pastry workshops. The reliability of MIMAC technology and the usual attentive care for a functional design are combined in a manufacturing project which allows to suit to all potential customers' requirements in advance. A very wide range of nozzles and moulds is available for the realization of products with various shapes and dimensions leaving wide space for the user's creativity and fantasy. An innovative microprocessor manages all the working functions rapidly and precisely allowing the storing up 200 different recipes. The control board with its TOUCH SCREEN panel of new generation has been worked out for an intuitive, functional and immediate learning. The structure of the machine is made of aluminium and the covering is of stainless steel. All the parts in contact with food materials can be completely disassembled for a correct and rapid cleaning. The technical features characterising SUPREMA are in the lead from a technological point of view.

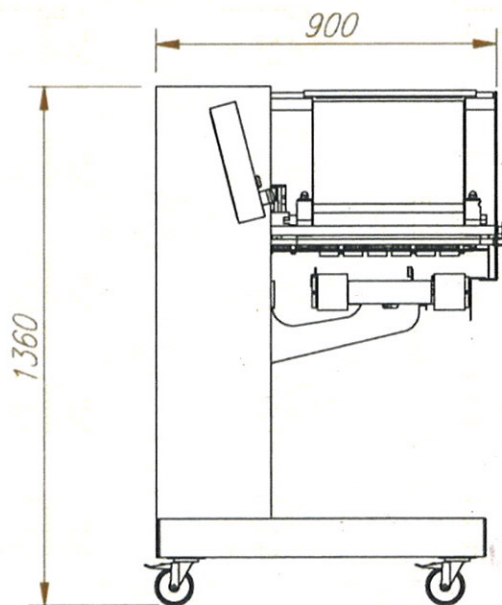
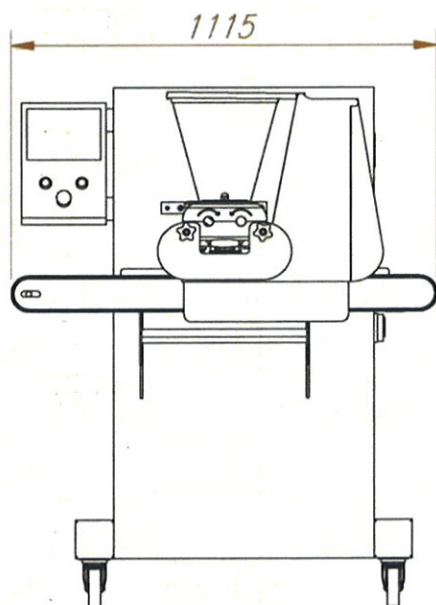
The rollers dosing unit is particularly suitable for the processing of pastry for macaroons, petit-fours, choux, éclairs, whipped short-pastry, almond pastry, meringues, etc.

The machine can be provided with a dosing unit for fluid pastry (optional) properly realized for the production of lady's fingers, muffins, plum-cakes, sponge cake, French macaroons, etc.

The wire-cutting unit allows the extrusion of more consistent pastries through suitable moulds, of different shapes, with standard shapes or personalizes according to customer's need.

#### TECHNICAL FEATURES

- Interchangeable roller dosing unit
- Dosing motor at variable speed
- Trays 400 or 450 mm wide
- Nozzle rotation device at variable speed
- Motorized wire-cutting device
- Bi-directional advancement of the trays
- Adjustment of the tray advancement speed
- Adjustment of the table height at electronic control
- Tray lowering for product detachment
- Adjustable anti-dropping device
- Automatic starting device
- TOUCH SCREEN 7" control panel
- Memory for 200 recipes
- Output capacity: 30 strokes/minute (1" dosing)
- Voltage 220V 50Hz single-phase 1.5 kW
- Manufactured according to CE rules



  
food processing equipment

#### MIMAC ITALIA s.r.l.

Via dell'Industria, 22 - 36013 Piovene Rocchette (VI)

Tel. 0445.57.62.50 - Fax 0445.57.61.12

www.mimac.com - E-mail info@mimac.com