

SUPREMA

COOKIE DEPOSITOR





SUPREMA

COOKIE DEPOSITOR

Progettata per essere la più versatile e compatta colatrice taglio a filo per la produzione di pasticceria e biscotteria, il modello SUPREMA si propone sul mercato internazionale per soddisfare i più raffinati ed esigenti laboratori di pasticceria artigianale. L'affidabilità della tecnologia MIMAC e il design curato e razionale si combinano in un progetto costruttivo dalle linee essenziali.

Designed to be the most versatile and compact dropping machine with wire-cutting for the production of cookies and pastry products, the model SUPREMA enters the international market to satisfy the most refined and demanding pastry workshops. The reliability of the MIMAC technology and care for a functional design meet in a manufacturing project with an essential style.



Das Modell SUPREMA wurde als vielseitigste und kompakteste Dressiermaschine mit Drahtschneidevorrichtung für die Produktion von Konditorei- und Backwaren geplant und ist in der Lage, den Ansprüchen der feinsten und anspruchsvollsten Backstuben nachzukommen. Die Verlässlichkeit der MIMAC-Technologie und das gepflegte und zweckmäßige Design wurden in einem Herstellungsprojekt kombiniert mit essentiellen Linien.

Diseñada para ser la dosificadora más versátil y compacta con corte de alambre para la producción de pastelería y galletería, el modelo SUPREMA accede al mercado internacional para satisfacer los laboratorios de repostería más refinados y exigentes. La fiabilidad de la tecnología MIMAC y el diseño atento y racional se combinan en un proyecto de construcción caracterizado por líneas esenciales.

Conçue pour être la dresseuse la plus polyvalente et compacte avec coupe-au-fil pour la production de biscuits et produits de pâtisserie, le modèle SUPREMA entre sur le marché international pour satisfaire les laboratoires de pâtisserie les plus raffinés et exigeant. La fiabilité de la technologie MIMAC et le design soigneux et rationnel se combinent dans un projet constructif aux lignes essentielles.



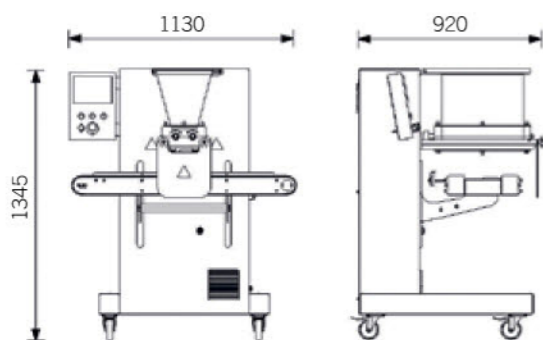
Tutte le parti a contatto alimentare sono completamente smontabili per una pulizia rapida e accurata. Lasciate spazio alla fantasia, al resto ci pensa MIMAC.

All parts coming into contact with foodstuff can be removed for a thorough and quick cleaning. Make room for your imagination, MIMAC thinks about the rest.

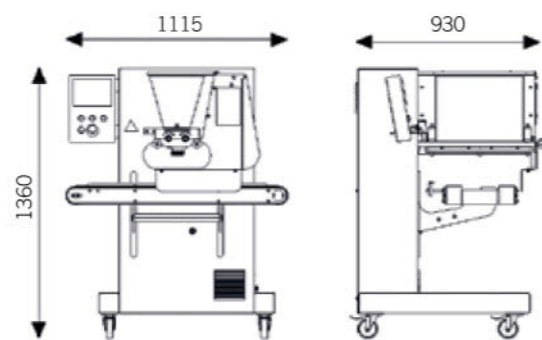
Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind vollkommen abnehmbar, damit eine korrekte und rasche Reinigung erfolgen kann. Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf, den Rest erledigt MIMAC.

Todas la partes en contacto alimentario se pueden desmontar completamente para una limpieza correcta y rápida. Den espacio a la fantasía, del resto se ocupa MIMAC.

Tous composants en contact alimentaire peuvent être démontés pour un nettoyage soigneux et rapide. Laissez d'espace à l'imagination, MIMAC pense au reste.



SUPREMA **EASY/TWIST**



SUPREMA **MAXX**

DATI TECNICI - TECHNICAL FEATURES - TECHNISCHE DATEN DATOS TECNICOS - DONNÉES TECHNIQUES	400	450
Capacità tramoggia - Hopper capacity - Fassungsvermögen Trichter Capacidad de la tolva - Capacité de la trémie	24 lt	26 lt
Peso - Weight Gewicht - Peso - Poids	240 kg	245 kg
Potenza installata - Installed power Installierte Leistung - Potencia instalada - Puissance installée	1,5 kW	1,5 kW



F



Stampo **fisso**
SUPREMA **EASY/TWIST/MAXX**



Stationary mould
Festsitzende Form
Molde fijo
Règle fixe



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**
SUPREMA **TWIST/MAXX**



Rotary mould
Drehbare Form
Molde giratorio
Règle tournante



R1 R2 R3 R4 R5



R6 R7 R8 R9 R10



R11 R12 R13

Testata a **pompa**
SUPREMA **EASY/TWIST/MAXX**



Pump-type dosing head
Kopfteil mit Pumpe
Cabezal de bomba
Tête de dosage à pompe



L1 L2 L3 L4 L5

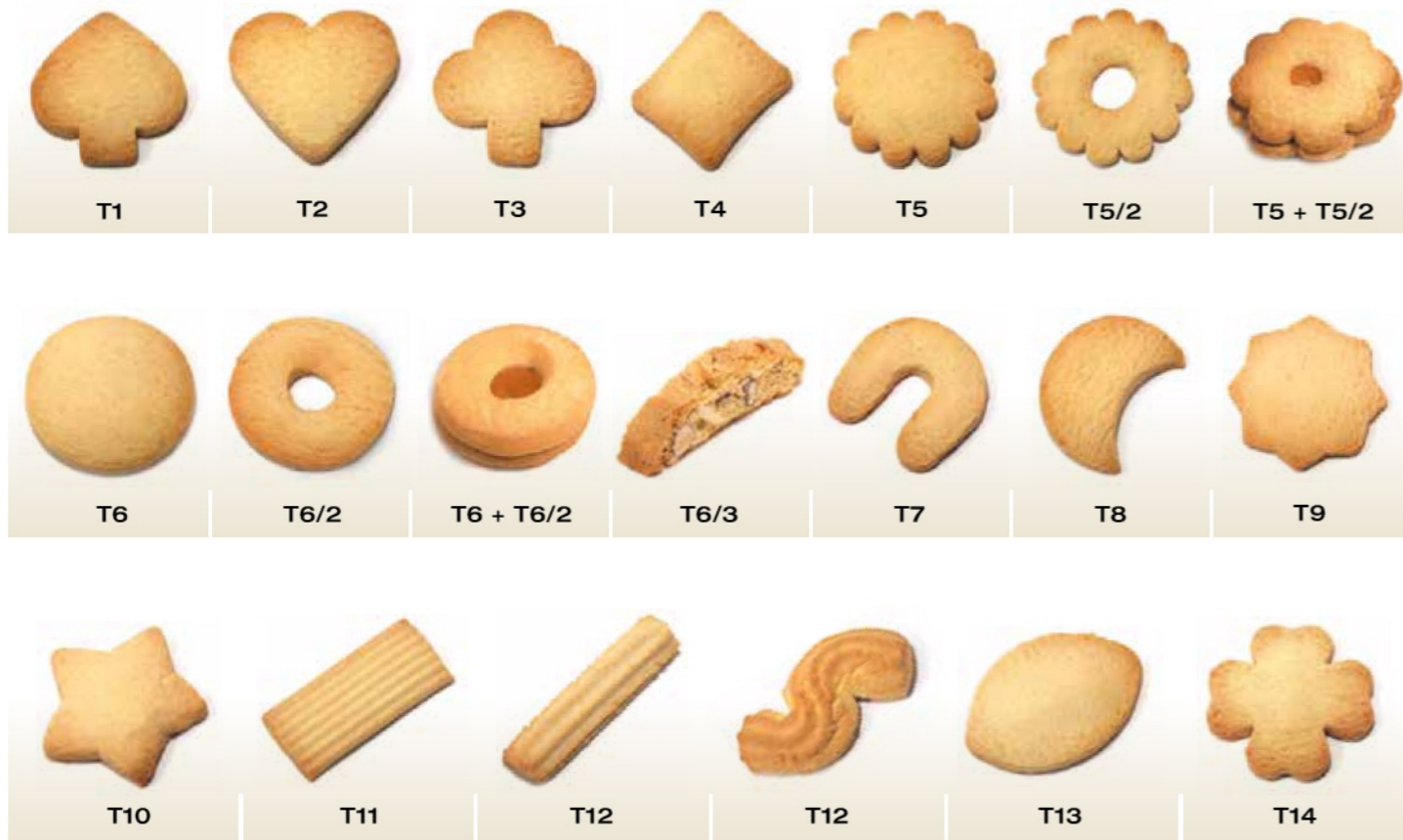


L6 L7 L8 L9 L10

Stampo taglio a **filo**
SUPREMA **MAXX**



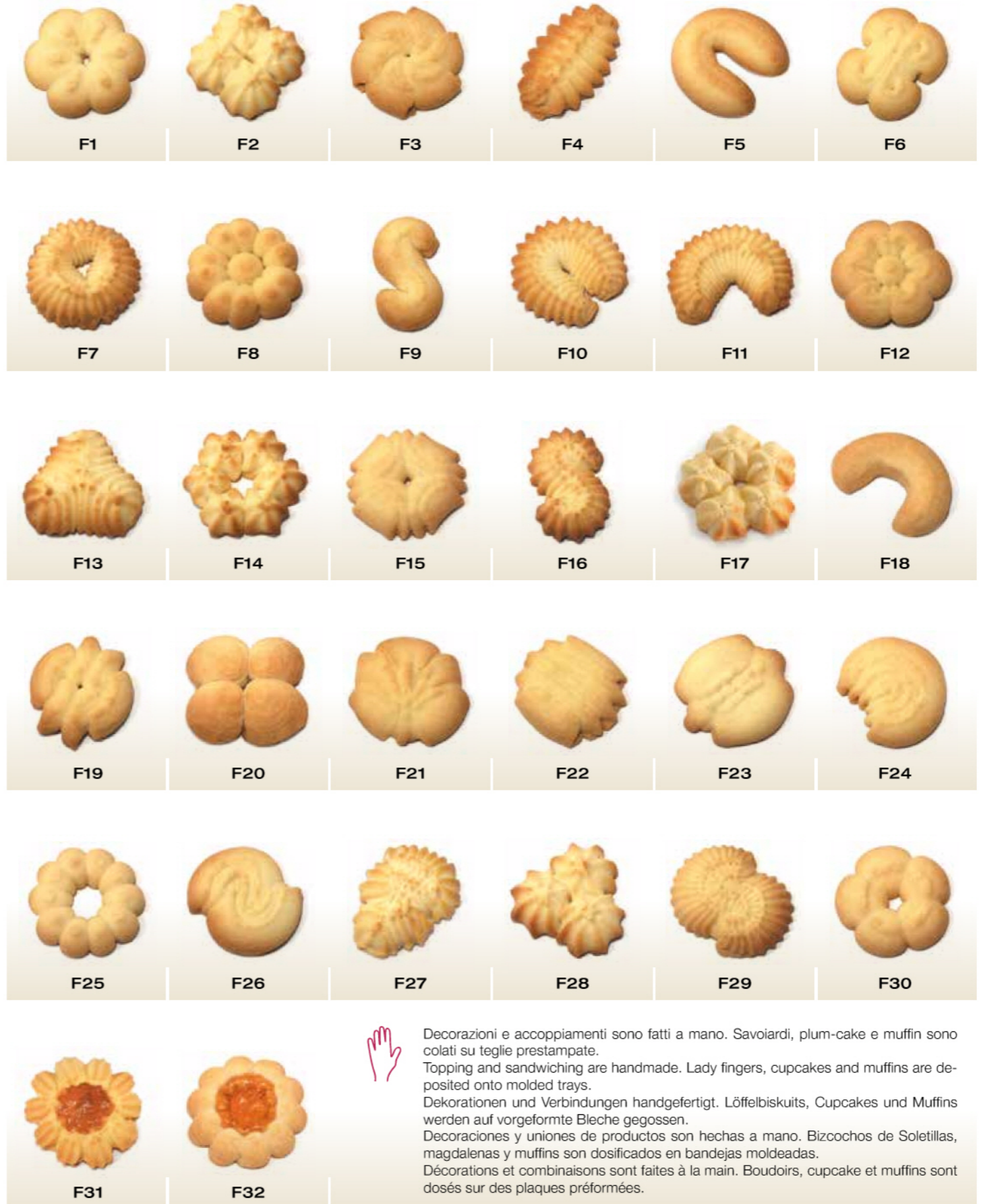
Wire-cut mould
Form mit Drahtschneidevorrichtung
Molde de corte de alambre
Règle coupe-au-fil



Beccucci **figurati**
SUPREMA **EASY/TWIST/MAXX**



Multiple nozzles
Geformte Ausgüsse
Boquillas figuradas
Douilles figurées



Prodotti **speciali**
SUPREMA **EASY/TWIST/MAXX**



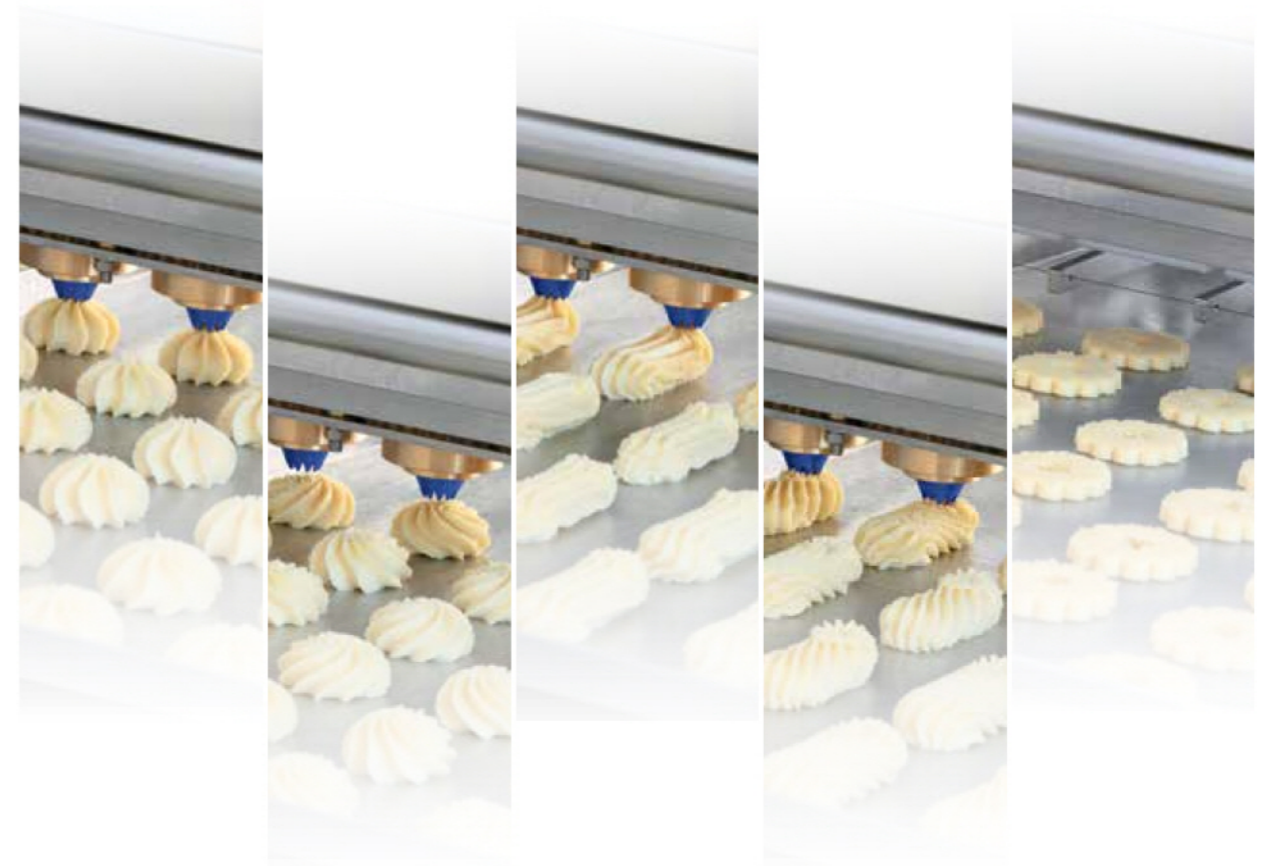
Special products
Spezialprodukte
Productos especiales
Produits spéciaux



I prodotti **S3, S10, S11**, si possono realizzare solo con SUPREMA TWIST e MAXX



Decorazioni e accoppiamenti sono fatti a mano. Savoiardi, plum-cake e muffin sono colati su teglie prestampate.
Topping and sandwiching are handmade. Lady fingers, cupcakes and muffins are deposited onto molded trays.
Dekorationen und Verbindungen handgefertigt. Löffelbiskuits, Cupcakes und Muffins werden auf vorgeformte Bleche gegossen.
Decoraciones y uniones de productos son hechas a mano. Bizcochos de Soletillas, magdalenas y muffins son dosificados en bandejas moldeadas.
Décorations et combinaisons sont faites à la main. Boudoirs, cupcake et muffins sont dosés sur des plaques préformées.





Testata a rulli
Roller head
Kopfteil mit Rollen
Cabezal de rodillos
Tête à rouleaux

Oltre al gruppo di dosaggio a rulli per impasti consistenti, SUPREMA MAXX prevede la possibilità di lavorare anche con un gruppo di dosaggio a pompa per impasti fluidi e cremosi (optional).

Beside a roller head for hard dough, SUPREMA MAXX can be equipped with a pump head for soft and creamy batters (on request).

Neben der Dosiereinheit für dickere Teige sieht das Modell SUPREMA MAXX auch die Betriebsmöglichkeit mit Dosiereinheit mit Pumpe für flüssigere und cremigere Teige vor (optional).

Además del grupo de dosificación de rodillos para masas consistentes, la SUPREMA MAXX prevé la posibilidad de trabajar también con un grupo de dosificación de bomba para masas fluidas y cremosas (opcional).

Outre d'une tête de dosage à rouleaux pour pâtes dures, la SUPREMA MAXX peut être équipée d'une tête de dosage à pompe pour pâtes fluides et crémeuses (sur demande).

Una vastissima gamma di beccucci e stampi consente di realizzare prodotti in svariate forme e dimensioni lasciando ampia creatività e fantasia all'utilizzatore.

A very wide range of nozzles and moulds allows to create many products of different shapes and sizes, leaving space to the creativity and imagination of the pastry chef.

Eine umfassende Auswahl an Ausgüssen und Formen ermöglichen die Herstellung von Produkten in den unterschiedlichsten Formen und Größen, wobei der Kreativität und der Fantasie des Verwenders keine Grenzen gesetzt sind.

Una amplísima gama de boquillas y de moldes permiten realizar productos de muchas formas y dimensiones, dejando una amplia creatividad y fantasía al usuario.

Une très vaste gamme de douilles et règles permet de réaliser nombreux produits de formes et dimensions différentes qui laissent espace à la créativité et à l'imagination du chef pâtissier.



Testata a pompa
Pump head
Kopfteil mit Pumpe
Cabezal de bomba
Tête à pompe





Il pannello di controllo con il suo display touch screen si presenta intuitivo, funzionale e di facile apprendimento.

The control panel with touch screen display is intuitive, efficient and quick to learn.

Die Kontrolltafel mit dem Touch Screen-Display erweist sich als sehr intuitiv, funktionell und ist einfach zu bedienen.

El cuadro de control, con su pantalla táctil se presenta intuitivo, funcional y de fácil aprendizaje.

Le panneau de contrôles à écran tactile est intuitif, fonctionnel et d'apprentissage facile.

