



MIMAC
food processing equipment



DOSIMAX

Filling Machine

italiano

La nuova DOSIMAX è una dosatrice elettrica progettata per il dosaggio ed iniezione di creme e marmellate. L'innovativo gruppo di dosaggio ad ingranaggi ed il pratico pannello di controllo fanno della DOSIMAX una macchina tecnologicamente avanzata, veloce, precisa ed affidabile. L'unità di dosaggio intercambiabile e la vasta gamma di bocchette permettono un impiego professionale e la rendono indispensabile in ogni laboratorio di pasticceria. La strumentazione elettronica a l'avanguardia prevede l'uso della dosatrice in tre modalità: manuale, automatica o sequenziale. Le funzioni di lavoro consentono di variare con estrema rapidità la quantità di prodotto da dosare e di effettuare l'antigocciolamento alla fine di ogni dosaggio. DOSIMAX è quindi una dosatrice professionale, estremamente veloce e precisa, in grado di aumentare la vostra produttività e l'uniformità dei vostri prodotti.

english

The new DOSIMAX is a dosing machine projected for the depositing and injecting of creams and marmalades. The innovative dosing group gears type and the practice control panel make of DOSIMAX a technologically advanced machine, with fast, precise and reliable performances. The interchangeable dosing unit and the wide range of spouts enable a professional use and make it indispensable in each pastry shop.

The leading electronic equipment provides for a 3-ways use: manual, automatic or sequential. The working functions enable the quick changing of the quantity to be deposited and the setting of the vacuum at the end of each depositing cycle.

DOSIMAX is therefore a professional machine, extremely fast and precise, able to increase your productivity and the uniformity of your products.

français

La nouvelle DOSIMAX est une doseuse électrique projetée pour le dosage et l'injection de crèmes et marmelades. L'innovant groupe de dosage à engrenages et le pratique panneau de contrôle font de la DOSIMAX une machine technologiquement avancée, rapide, précise et fiable. Le groupe de dosage interchangeable et la vaste gamme de douilles permettent un emploi professionnel et rendent cette machine indispensable dans chaque laboratoire de pâtisserie.

L'appareillage électronique à l'avant-garde prévoit l'usage de la doseuse en trois modalités: manuelle, automatique ou séquentielle. Les fonctions de travail permettent de modifier avec rapidité la quantité de produit à doser et d'effectuer l'anti-dégouttement à la fin de chaque cycle de dosage. DOSIMAX est donc une doseuse professionnelle, extrêmement rapide et précise, qui peut augmenter votre productivité et l'uniformité de vos produits.

deutsch

DOSIMAX ist eine neue elektrische Einrichtung zum Dosieren und Einspritzen von Creme und Marmelade. Dank ihres neuartigen Dosieraggregates mit Zahnrädern und der praktischen Steuertafel ist DOSIMAX eine technisch moderne, schnelle, präzise und zuverlässig arbeitende Maschine. Durch die austauschbare Dosiereinheit und die große Düsenauswahl ist die Maschine für den gewerblichen Einsatz geeignet und in jeder Konditorei unverzichtbar.

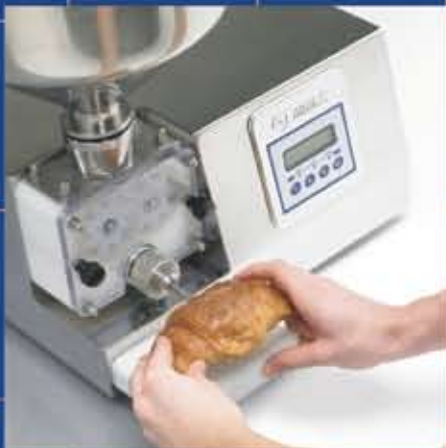
Die fortschrittliche elektronische Instrumentierung erlaubt die Verwendung der Dosiermaschine in den drei Betriebsarten "manuell", "automatisch" oder "sequentiell". Mit den Arbeitsfunktionen lassen sich äußerst rasch die Menge des Dosiergutes ändern und am Ende jeder Dosierung der Tropfstop ausführen.

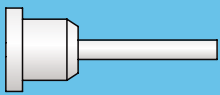
DOSIMAX hat deshalb das Zeug, als professionelle, äußerst schnelle und präzise Dosiermaschine die Produktivität Ihres Betriebes und die Gleichförmigkeit Ihrer Produkte zu verbessern.

español

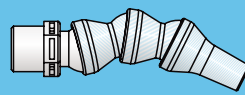
La nueva DOSIMAX es una dosificadora eléctrica proyectada para la dosificación y la inyección de cremas y mermeladas. El innovador grupo de dosificación de engranajes y el práctico tablero de control hacen de la DOSIMAX una máquina tecnológicamente avanzada, rápida, precisa y fiable. La unidad de dosificación intercambiabile y la varia gama de boquillas permiten un uso profesional y la vuelven indispensable en cada laboratorio de pastelería.

La instrumentación electrónica de vanguardia consiente el uso de la dosificadora en tres modalidades: manual, automática y secuencial. Las funciones de trabajo permiten variar con máxima rapidez la cantidad de dosificación y de efectuar el antigoteo al final de cada ciclo de dosificación. DOSIMAX por lo tanto es una dosificadora profesional, muy rápida y precisa, en grado de aumentar sus productividad y la uniformidad de sus productos.



**SP10**

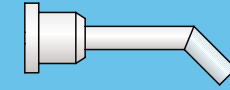
PER CANNOLI
ECLAIR SPOUT
Ø 10 mm - L. 100 mm

**SP20**

DOSATORE FLEX
FLEX SPOUT
Ø 9.7 mm

**SP11**

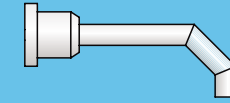
PER CANNOLI MIGNON
SMALL ECLAIR SPOUT
Ø 8 mm - L. 80 mm

**SP21**

A PUNTA PIEGATA A 45°
45° POINT SPOUT
Ø 15 mm - L. 130 mm

**SP12**

PER FARCITURE PROFONDE
DEEP FILLING SPOUT
Ø 12 mm - L. 130 mm

**SP22**

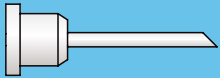
A PUNTA PIEGATA A 90°
90° POINT SPOUT
Ø 15 mm - L. 150 mm

**SP13**

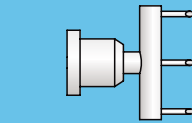
TAGLIATO
SLIT SPOUT
Ø 12 mm - L. 130 mm

**SP23**

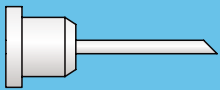
PIENO
PLAIN SPOUT
Ø 20 mm - L. 180 mm

**SP14**

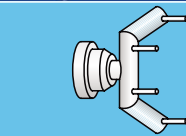
PER BIGNÈ
CHOUX SPOUT
Ø 6 mm - L. 60 mm

**SP24**

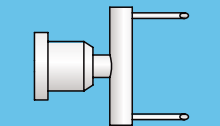
A TRE USCITE
TRIPLE SPOUT
Ø 6 mm - L. 30 mm - P. 45 mm

**SP15**

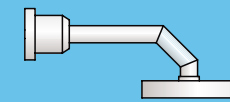
PER BIGNÈ MIGNON
SMALL CHOUX SPOUT
Ø 5 mm - L. 50 mm

**SP25**

PER CROISSANT A 4 PUNTE
CROISSANTS SPOUT
Ø 6 mm - L. 60 mm

**SP16**

A DUE USCITE CORTO
SHORT DOUBLE SPOUT
Ø 6 mm - L. 50 mm - P. 90 mm

**SP26**

PER FARCITURE BASI TONDE
FILLING SPOUT FOR ROUND MOULDS
Ø 110 mm

**SP17**

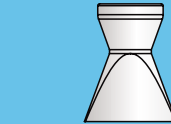
CORTO PER MARMELLATE
SHORT MARMALADE SPOUT
Ø 8 mm - L. 95 mm

**SP27**

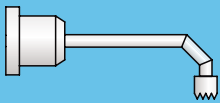
RICOPRITORE FLEX GRANDE
BIG FLEX LAYERING SPOUT
Spess. 3 mm - L. 60 mm

**SP18**

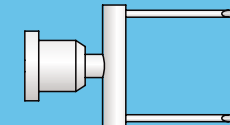
LUNGO PER MARMELLATE
LONG MARMALADE SPOUT
Ø 10 mm - L. 130 mm

**SP28**

RICOPRITORE FLEX PICCOLO
SMALL FLEX LAYERING SPOUT
Spess. 4.5 mm - L. 35 mm

**SP19**

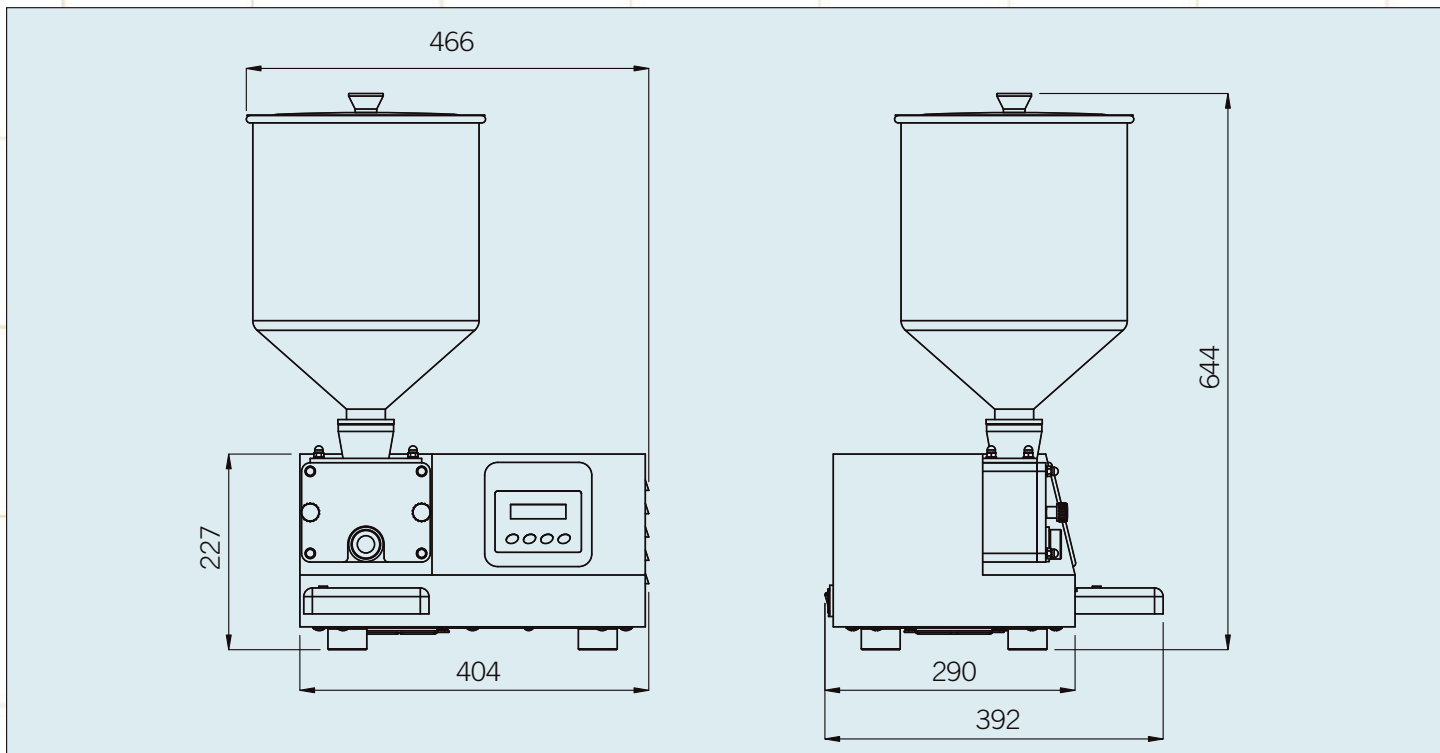
DECORATORE PIEGATO A 90°
90° DECORATOR
Ø 12 mm - L. 130 mm

**SP29**

A DUE USCITE LUNGO
LONG DOUBLE SPOUT
Ø 6 mm - L. 95 mm - P. 90 mm

wide space to your creativity





DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS

Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Außenmaße - Dimensiones	
Lunghezza - Length - Longueur - Länge - Largo	466 mm
Larghezza - Width - Largeur - Breite - Ancho	392 mm
Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	644 mm
Tramoggia - Hopper - Trémie - Trichter - Tolva	15 lt
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso	20 kg
Potenza - Power - Puissance - Stärke - Potencia	0,15 kW

MIMAC ITALIA S.R.L. si riserva di apportare eventuali modifiche tecniche e costruttive. - MIMAC ITALIA S.R.L. reserves the right to make any technical and structural modification.
 MIMAC ITALIA S.R.L. se réserve le droit d'apporter éventuelles modifications techniques et de construction. - MIMAC ITALIA S.R.L. behält sich vor technische und bauliche Änderungen vorzunehmen.
 MIMAC ITALIA S.R.L. se reserva la facultad de aportar eventuales modificaciones técnicas y constructivas.



Agency:

MIMAC ITALIA s.r.l.
 Via dell'Industria, 22
 36013 PIOVENE ROCCHETTE (VI)
 Tel. 0445.576250 - Fax 0445.576112
 info@mimac.com