

TopLine
pastry machines



TopLine
pastry machines



TopLine
pastry machines

Linee di produzione per pasticceria
Production lines for pastry workshops
Lineas de producción para pastelería
Lignes de production pour pâtisserie



Linee di produzione per pasticceria

italiano

MIMAC TOP LINE è la nuova linea per la lavorazione di pasta sfoglia, pasta lievitata e pasta frolla appositamente progettata per le molteplici necessità dei laboratori di pasticceria artigianale. La versatilità dei numerosi accessori che possono essere utilizzati consente di eseguire in modo semi - automatico od automatico una svariata tipologia di prodotti. Fagottini, strudel, ventagli, girelle, panzerotti, croissant, sfogliatine, pizzette, ecc. sono solo alcuni esempi di prodotti che si possono realizzare con la nuova MIMAC TOP LINE.

La solida struttura in acciaio inox e la qualità degli accessori fanno di MIMAC TOP LINE un eccellente investimento.

Production lines for pastry workshops

english

MIMAC TOP LINE is the new make-up table for the working of puff pastry, risen dough and short pastry especially designed to meet the various needs of the pastry workshops. The versatility of the different accessories enables to realize numerous kinds of products through a semiautomatic or automatic working. Sausage rolls, strudels, square and triangular-shaped products, croissants, pizzas, etc. are only a few examples of products realizable by the new MIMAC TOP LINE.

The strong structure in stainless steel and the quality of the accessories make of MIMAC TOP LINE an excellent investment.

Lineas de producción para pastelería

español

MIMAC TOP LINE es una nueva línea para trabajar hojaldre, pasta con levadura y pastafrola, apropiadamente y diseñada para las múltiples necesidades de los obradores de pastelería artesanal. La variedad de los accesorios que pueden ser empleados, permite la realización en modo semiautomático o automático de diversos tipos de productos. Empanadillas, cañas, napolitanas, palmeritas, vol-au-vent, chips, croissants, pizzas, etc. son unos de los tantos productos que se pueden realizar con la nueva MIMAC TOP LINE.

La sólida estructura de acero inoxidable y la calidad de los accesorios hacen de la MIMAC TOP LINE una excelente inversión.

Lignes de production pour pâtisserie

français

MIMAC TOP LINE est la nouvelle ligne pour le travail de pâte feuilletée, pâte levée et pâte brisée, spécialement conçue pour les multiples besoins des laboratoires de pâtisserie artisanale. L'éclectisme des nombreux accessoires qui peuvent être utilisés permet d'exécuter d'une façon semi-automatique ou automatique plusieurs typologies de produits. Pain chocolat, chaussons aux pommes, pains aux raisins, croissants, palmiers, pizzas, vol au vents, etc. sont seulement des exemples de produits qu'on peut réaliser avec la nouvelle MIMAC TOP LINE.

La structure solide en acier inox et la qualité des accessoires font de MIMAC TOP LINE un excellent investissement.

options



Topline





TOPLI

pastry m



MIMAC
food processing equipment

ons

accessories



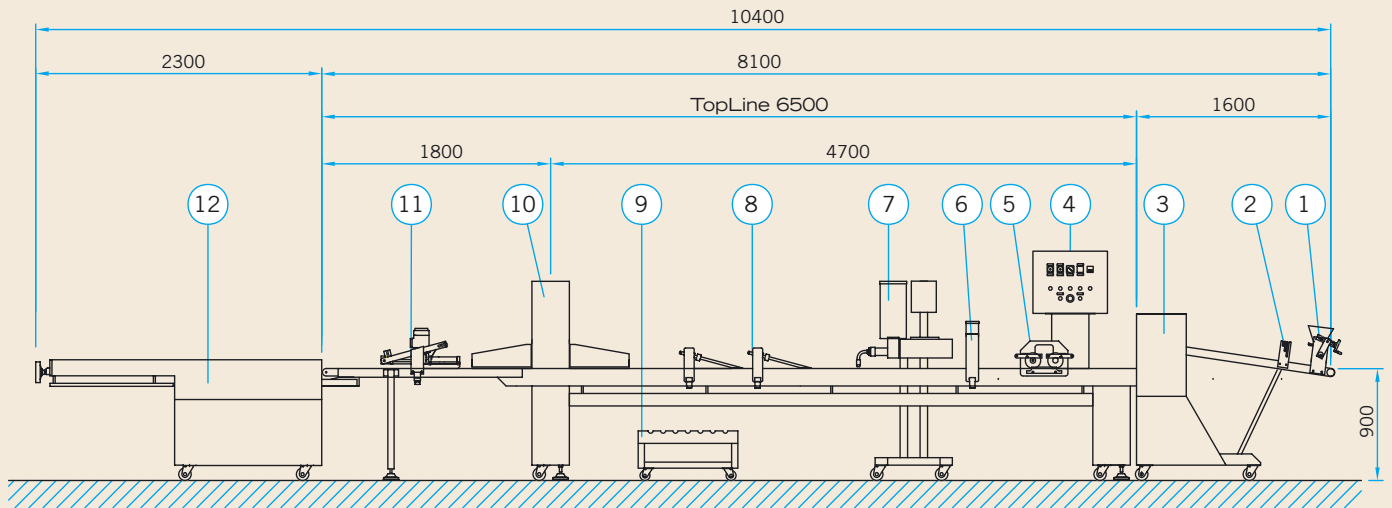
ine

achines



accessories

TopLine



- | | |
|--|---|
| 1. Sfarinatore / Flour duster / Harinador / Tamiseur | 8. Stazione di piegatura / Folding unit / Estación de plegado / Station de pliage |
| 2. Supporto matterello / Rolling pin support / Soporte para rodillo porta masa / Support pour rouleau à pâtisserie | 9. Carrello porta accessori / Trolley for accessories / Carrito porta accesorios / Chariot porte accessoires |
| 3. Gruppo calibratore / Calibrating unit / Grupo calibrador / Groupe calibreur | 10. Ghigliottina / Guillotine / Guillotina / Guillotine |
| 4. Quadro comandi / Control board / Cuadro de mandos / Tableau de commande | 11. Tappeto recupero ritagli / Scraps recovering belt / Cinta recuperadora de recortes / Tapis évacuation rognures |
| 5. Stazione di taglio / Cutting unit / Estación de corte / Station de coupe | 12. Integليamento automatico / Automatic panning unit / Depositador de bandejas automático / dépose automatique sur plaques |
| 6. Umidificatore / Humidifier / Humidificador / Humidificateur | |
| 7. Dosatrice volumetrica / Volumetric depositor / Dosificadora volumétrica / Doseuse volumétrique | |

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modello - Model - Modelo - Modele	TOP LINE 4000	TOP LINE 5500	TOP LINE 6500	TOP LINE 7500
Lunghezza - Length - Longitud - Longueur (mm)	4000	5500	6500	7500
Larghezza tappeto - Belt width - Ancho de la cinta - Largeur tapis (mm)	650	650	650	650
Larghezza utile pasta - Operating space width - Ancho util masa - Largeur utile pâte (mm)	580	580	580	580
Velocità - Speed - Velocidad - Vitesse (mt./min.)	1 - 5	1 - 5	1 - 5	1 - 5
Potenza - Power - Potencia - Puissance (kW)	0,55	0,55	0,55	0,55

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



Agency:



mimac.com

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