

FLEXLINE

PASTRY LINE

New

MIMAC



FLEX LINE



FLEX
PASTRY LINE

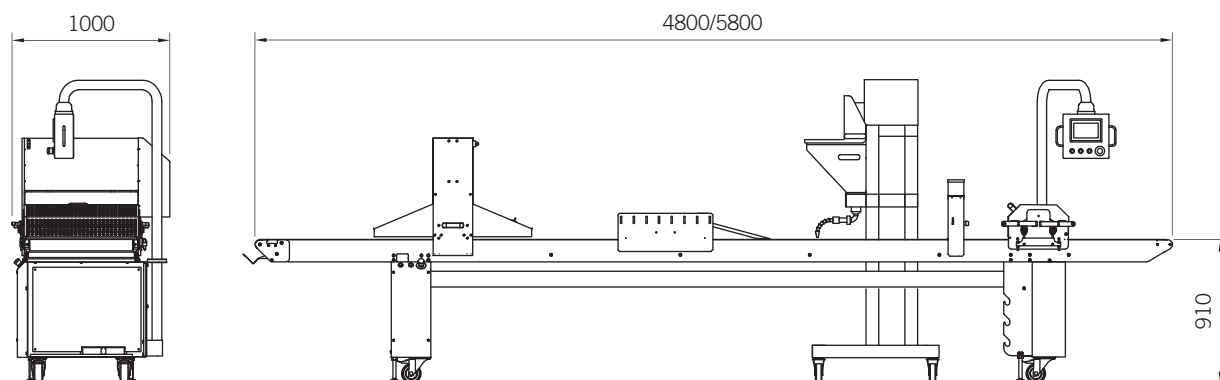


FLEX LINE è la nuova linea per la lavorazione di pasta sfoglia, pasta lievitata e pasta frolla appositamente progettata per le molteplici necessità dei piccoli e medi laboratori di pasticceria artigianale. La versatilità dei numerosi accessori che possono essere utilizzati consente di eseguire in modo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

FLEX 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 small and medium 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 FLEX LINE.

FLEX LINE est la nouvelle ligne pour le travail de pâte feuilletée, pâte levée et pâte brisée, spécialement conçue pour les multiples besoins des petits et moyens 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, etc. sont seulement des exemples de produits qu'on peut réaliser avec la nouvelle FLEX LINE.

FLEX LINE es una nueva línea para trabajar hojaldre, pasta con levadura y pastaflora, apropiadamente y diseñada para las múltiples necesidades de los pequeños y medianos 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, chips, croissants, pizzas, etc. son unos de los tantos productos que se pueden realizar con la nueva FLEX LINE.



FLEX LINE

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA
DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS**

	FLEX LINE 4800	FLEX LINE 5800
Lunghezza - Length - Longueur - Longitud	4800 mm	5800 mm
Larghezza tappeto - Belt width - Largeur tapis - Ancho cinta	650 mm	650 mm
Larghezza utile pasta - Operating space width - Largeur utile pâte - Ancho útil de trabajo	580 mm	580 mm
Velocità - Speed - Vitesse - Velocidad	1-7 mt/min	1-7 mt/min
Potenza - Power - Puissance - Potencia	4.5 kW	4.5 kW



MIMAC ITALIA s.r.l.

Via dell'Industria, 22

36013 **PIOVENE ROCCHETTE**

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