MIMAC maszyny cukiernicze

BABYDROP

BABYDROP MAXX

SUPREMA

MIMAC maszyny cukiernicze i przemysłowe

EURODROP

MAXIDROP

Maszyny cukiernicze MIMAC są wynikiem naszych 25 lat doświadczeń.
Dokładne i racjonalne projektowanie, prostota wykonania oraz użytkowania, zastosowanie niezawodnych elektronicznie podzespołów oraz wytrzymałość mechaniczna gwarantują niezawodność i są tylko niektórymi z cech wyróżniających nasze maszyny.
Maszyny cukiernicze MIMAC dostępne są w trzech podstawowych wersjach:
- niewielkie cukiernie i laboratoria:
Babydrop400, Babydrop Maxx400,
- średniej wielkości cukiernie:
Suprema400, Maxidrop400, Eurodrop400
- przemysłowe zakłady ciastkarskie:
Maxidrop600 i Eurodrop600
Wszystkie nasze maszyny reprezentują bardzo wysoki poziom technologii, idealny dla zaspokajania potrzeb laboratoriów produkcyjnych, najbardziej wymagających cukierników, a także przemysłowej produkcji z wydajnością około 130kg ciastek na godzinę.
Bardzo szeroki wybór matryc, form i dysz umożliwia tworzenie wielu kształtów i wielkości, pozostawiając szeroką przestrzeń dla kreatywności i fantazji użytkownika.

SAMA SERWIS Andrzej Skrzydlak

Od 1994 roku zdobywamy doświadczenia służąc naszym klientom pomocą serwisową, a od 2004 roku jesteśmy przedstawicielem renomowanych firm MIMAC, GAMI, ZUCCHELLI Forni, TEKNO STAMAP.
Od 12 lat wszystkie nasze maszyny cukiernicze uruchamiane są wyłącznie przez technologa cukiernictwa.
Uruchomienie technologiczne maszyn cukierniczych przewidziane jest na 2 dni, w czasie których od podstaw uczymy wykorzystania maszyn w cukiernictwie, umiejętności produkcji i modyfikowania odpowiednich ciast pod kątem własnych potrzeb, tworzenia nowych wzorów ciastek, dekorowania, pakowania itp.
Konstruujemy również maszyny „specjalne”- dedykowane konkretnym potrzebom cukierni, na które nie ma jeszcze rozwiązań w produkcji seryjnej.

akcesoria

Sama Serwis

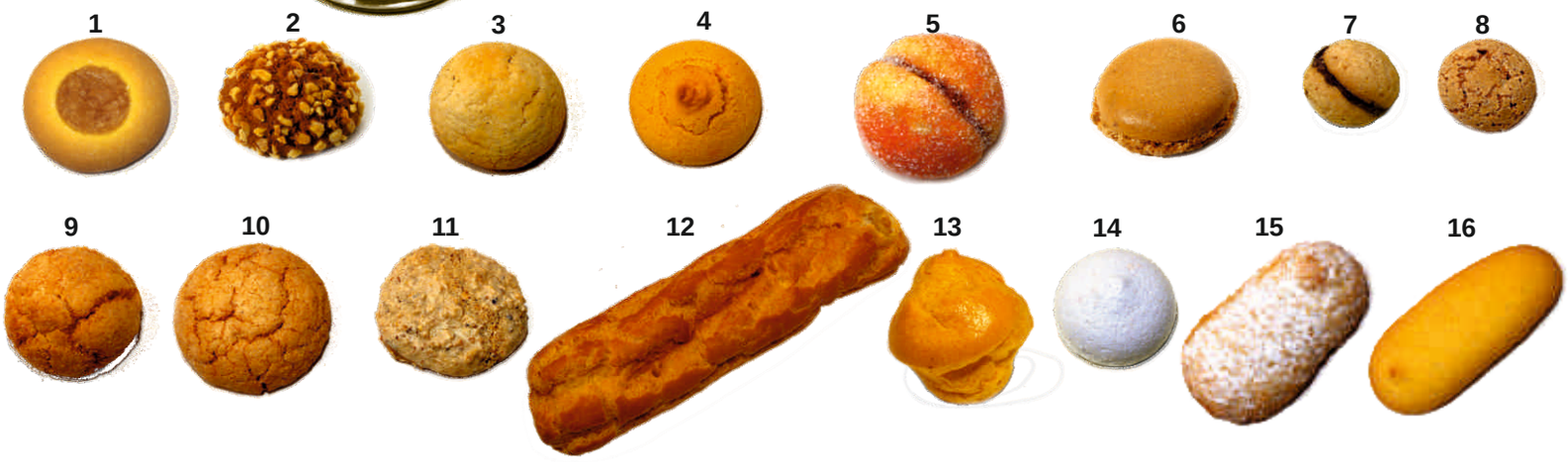
+48 601 542 589

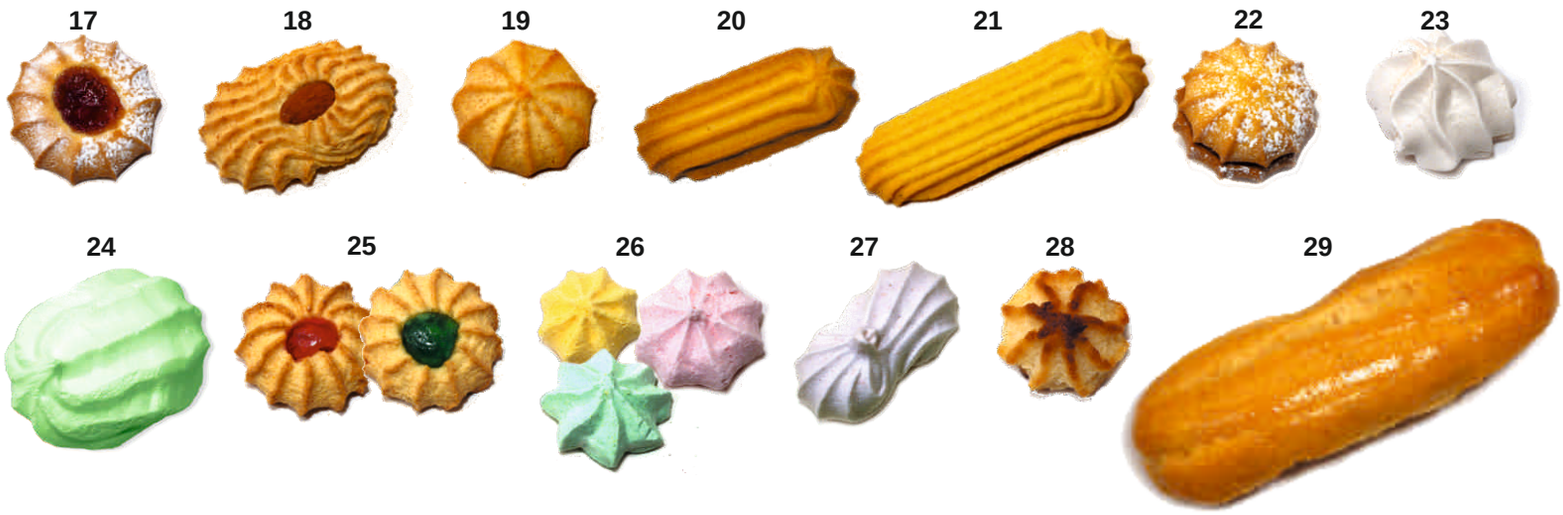
www.samaserwis.eu biuro@samaserwis.eu

MIMAC

możliwości produkcyjne:

wszystkie maszyny cukiernicze MIMAC





Sama Serwis

+48 601 542 589

www.samaserwis.eu biuro@samaserwis.eu

MIMAC

możliwości produkcyjne:

wszystkie maszyny cukiernicze MIMAC

Sama Serwis

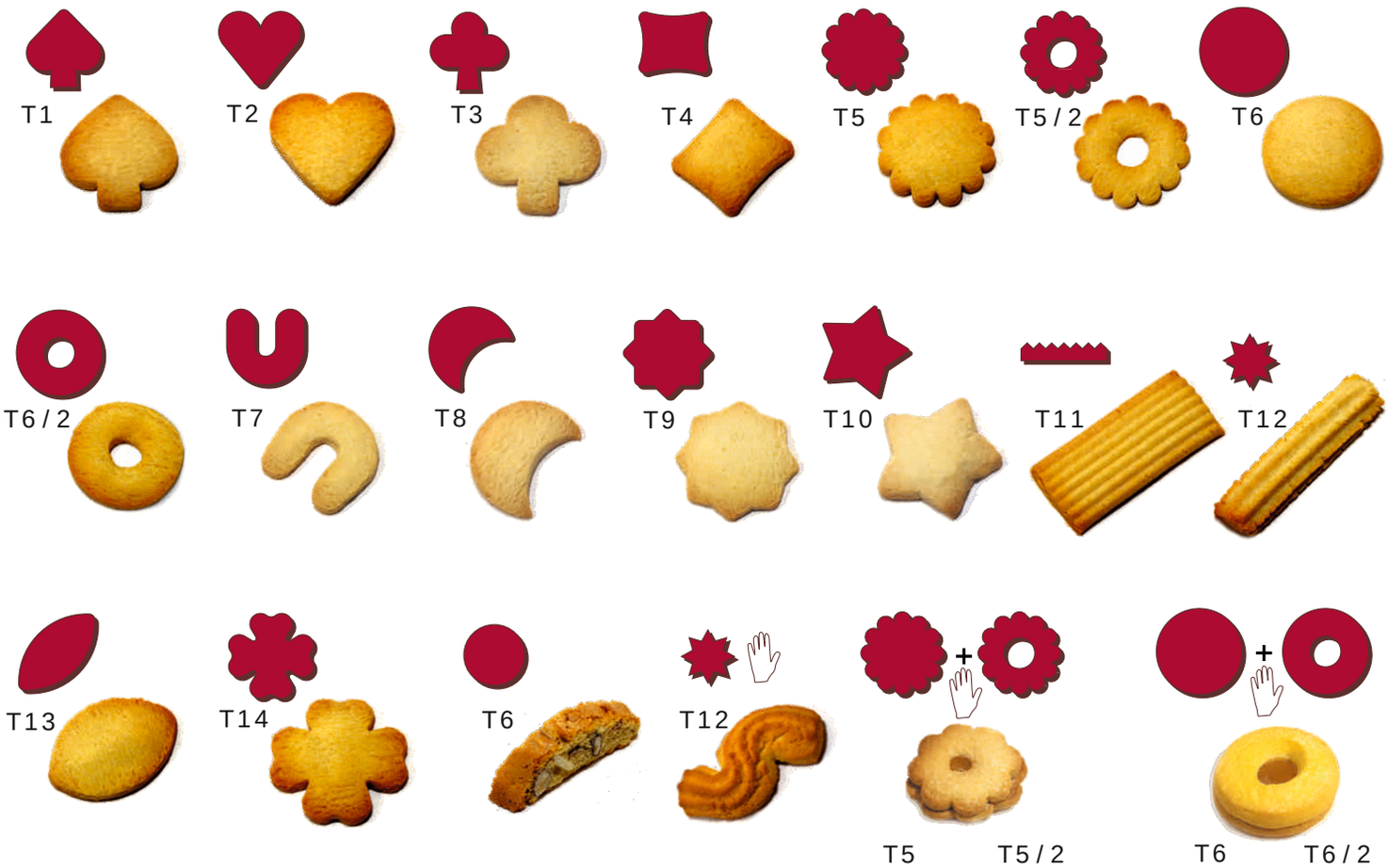
+48 601 542 589

www.samaserwis.eu biuro@samaserwis.eu

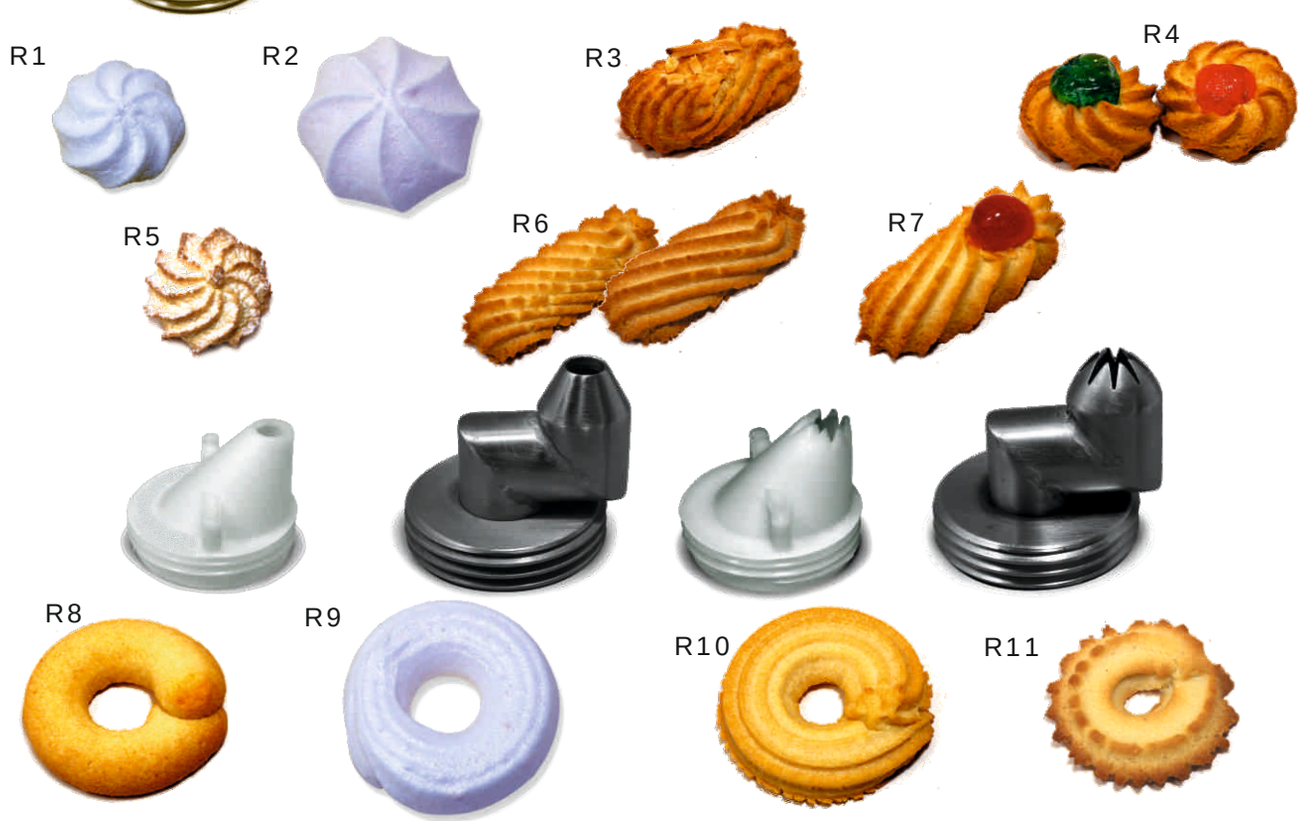
MIMAC

możliwości produkcyjne:

BABYDROP MAXX, SUPREMA, EURODROP TF, MAXIDROP



BABYDROP MAXX, SUPREMA, EURODROP R i TF, MAXIDROP



Sama Serwis

+48 601 542 589

www.samaserwis.eu biuro@samaserwis.eu

MIMAC

Wyposażenie standardowe maszyn cukierniczych MIMAC:

Głowica 400mm do ciast biszkoptowo-tłuszczowych, kruchych, kokosowych parzonych, bezowych
Matryca obrotowa - dot. maszyn z systemem obrotu dysz
Matryca stała - dot. maszyn z systemem obrotu dysz
Matryca ciastek odcinanych o wybranym wzorze T... - dot. maszyn z systemem ciastek odcinanych
1 kpl. dysz z brązu: proste ząbkowane 10mm średnica
1 kpl. dysz z brązu: proste gładkie 10mm średnica
1 kpl. dysz z plastiku: proste gładkie 7mm średnica
1 kpl. dysz z plastiku: proste ząbkowane 8mm średnica
1 kpl. dysz z plastiku: proste ząbkowane 10mm srednica
1 kpl. dysz z plastiku: proste ząbkowane 12mm średnica
1 kpl. dysz z plastiku: acentryczne gładkie 7mm średnica - dot. maszyn z systemem obrotu dysz
1 kpl. dysz z plastiku: acentryczne ząbkowane 8mm średnica - dot. maszyn z systemem obrotu dysz

Maszyny MIMAC konstruowane są z przeznaczeniem do produkcji cukierniczej w szerokim tego słowa znaczeniu:

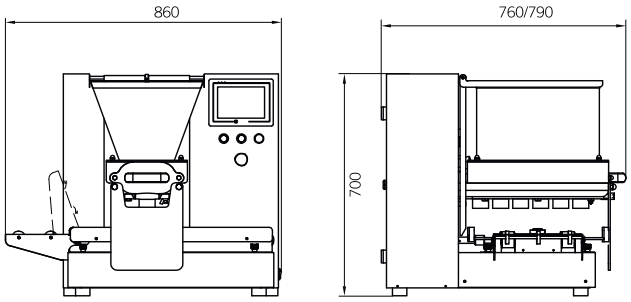
- produkcja ciastek, biszkoptów, groszku ptysiowego, słomki ptysiowej, bezy itp.
- produkcja blatów biszkoptowych i biszkoptowo - tłuszczowych na rolady itp.
- produkcja spodów ciast, tortów itp.
- produkcja okrągłych lub o dowolnym kształcie dekoracji tortów z bezy itp.- przy użyciu matrycy typu „prysznic”
- produkcja okrągłych lub o dowolnym kształcie spodów tortów, omlecików itp. - przy użyciu matrycy typu „prysznic”
- nadziewanie nadzieniami marmoladowymi lub kremowymi gotowych wyrobów typu paczki, ptysie itp.

Możliwości jest znacznie więcej i właściwie sa uzależnione od potrzeb cukiernika - to my się dostosowujemy.
W ofercie posiadamy kilkanaście różnych wersji maszyn typu „DROP” i kilkadziesiąt innych maszyn cukierniczych - w zależności od potrzeb i możliwości finansowych możemy dobrać odpowiednia wersję maszyny.
Konstruujemy również maszyny „specjalne” - dedykowane konkretnym potrzebom cukierni, na które jeszcze nie ma rozwiązań w produkcji seryjnej.

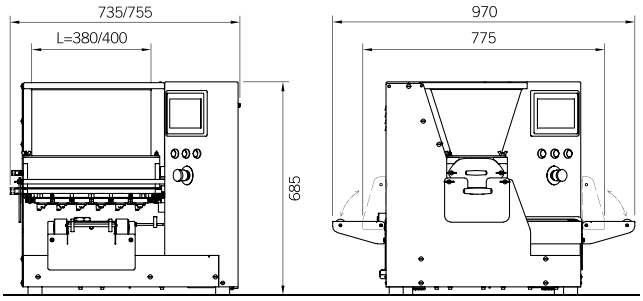
W cenach maszyn zawarte są również:

- Transport na wskazany adres..
- Profesjonalne dwudniowe technologiczne uruchomienie i nauka wykorzystania maszyny w cukiernictwie

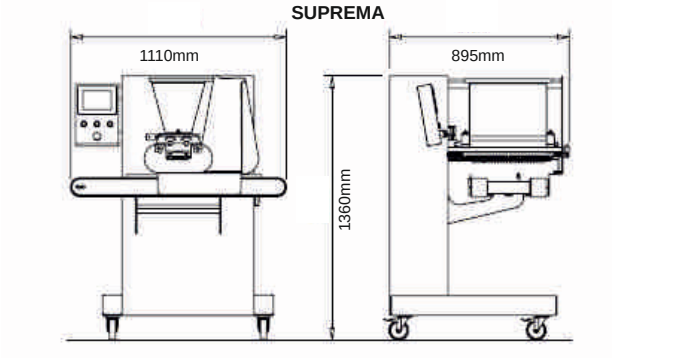
BABYDROP



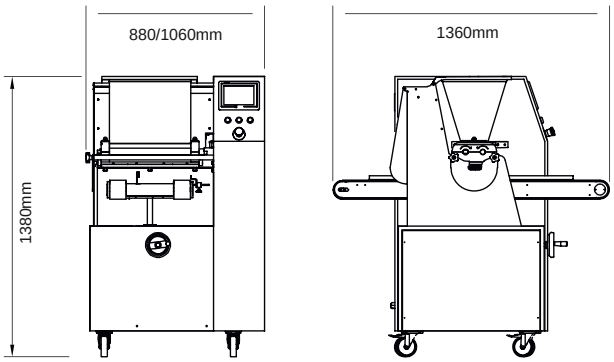
BABYDROP MAXX



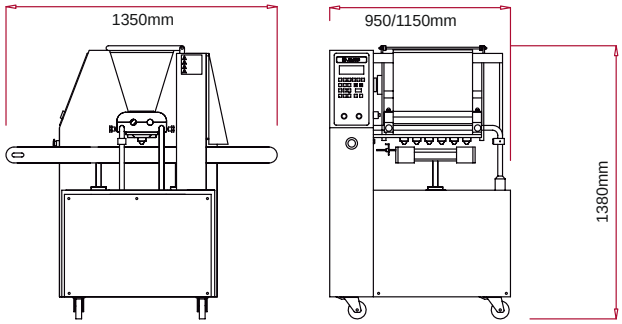
SUPREMA



MAXIDROP/EURODROP 400/600
w wersjach z panelem dotykowym



MAXIDROP/EURODROP 400/600
w wersjach z klawiaturą



Sama Serwis
+48 601 542 589
www.samaserwis.eu biuro@samaserwis.eu
MIMAC

DECOR
głowica dekorująco - nadziewająca

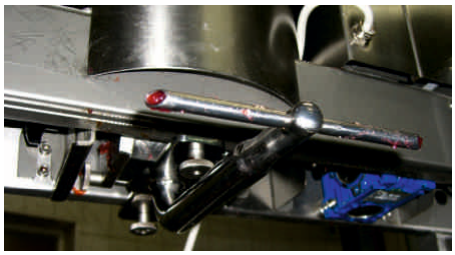
współpracuje z każdą maszyną cukierniczą MIMAC (również używaną)

proste i skuteczne uruchomienie produkcji ciastek:
dekorowanych, nadziewanych, nadziewanych z obrotem dysz

współpracuje z blachami o wym. 600x400, 600x800 lub 600x1000!!!

DECOR HD

przykładowe zdjęcie Maxidecor HD



Dozuje różne rodzaje nadzień typu: dżem, marmolada, krem, budyń, majonez, miód i wiele innych. Może pracować samodzielnie jako niezależny dozownik nadziewający: pączki, ptysie itp. oraz np. ręczne dekorowanie drożdżówek

Charakterystyka DECOR:

- umożliwia produkcję ciastek dekorowanych i nadziewanych - współpracując z maszynami MIMAC typu „drop”
- bardzo łatwy w obsłudze panel programowania
- DECOR jest z łatwością obsługiwany przez 1 pracownika
- nie zwiększa gabarytów maszyny, z którą współpracuje – np. Maxidecor 400 = 880x1360x1380h(mm)
- waży około 35 kg i jest na własnej podstawie jezdnej - nie zwiększa wagi maszyny, z którą współpracuje

DEKOROWANE - Maxidecor HD

NADZIEWANE z OBROTEM - Maxidecor HDFR

NADZIEWANE - Maxidecor HDF

Przykładowe wzory ciastek nadziewanych z obrotem dysz DECOR HDFR

Sama Serwis

+48 601 542 589

www.samaserwis.eu biuro@samaserwis.eu