

# EURODROP

COOKIE DEPOSITOR

# MIMAC





# EURODROP

COOKIE DEPOSITOR

La nuova colatrice EURODROP è la sintesi di 25 anni di esperienza MIMAC ITALIA nella costruzione di macchine per la pasticceria. Design accurato e razionale, praticità di utilizzo, affidabilità elettronica e robustezza meccanica sono solo alcune delle caratteristiche che distinguono il progetto della nuova EURODROP.

EURODROP viene realizzata in tre versioni, tutte ad altissimo contenuto tecnologico, in grado di soddisfare i più raffinati ed esigenti laboratori di pasticceria artigianale.

The new EURODROP dropping machine reflects 25 years of MIMAC ITALIA's experience in manufacturing pastry machines. An accurate and rational design, simplicity of use, electronic reliability and mechanical strength are just some of the distinguishing characteristics of the new EURODROP machine.

EURODROP is available in three versions, all with an extremely high level of technology, perfect for satisfying the most refined and demanding artisan pastry laboratories.

La nouvelle dresseuse EURODROP est la synthèse de 25 ans d'expérience MIMAC ITALIA dans la construction de machines destinées à la pâtisserie. Design soigné et rationnel, commodité d'utilisation, fiabilité électronique et robustesse mécanique sont seulement quelques-unes des caractéristiques qui distinguent le projet de la nouvelle EURODROP.

EURODROP est réalisée en trois versions, toutes à très haut contenu technologique, en mesure de satisfaire les laboratoires de pâtisserie artisanale les plus raffinés et les plus exigeants.

La nueva dosificadora EURODROP es el síntesis de 25 años de experiencia MIMAC ITALIA en la construcción de máquinas para la pastelería. Diseño cuidadoso y racional, practicidad de uso, fiabilidad electrónica y solidez mecánica son solamente algunas de las características que distinguen el proyecto de la nueva EURODROP.

EURODROP se realiza en tres versiones, todas de altísimo contenido tecnológico, que pueden satisfacer los talleres más refinados y exigentes de pastelería artesanal.





EURODROP **N** 400/600



EURODROP **R** 400/600



EURODROP **TF** 400/600





Testata a rulli  
Roller head  
Tête à rouleaux  
Cabezal de rodillos

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

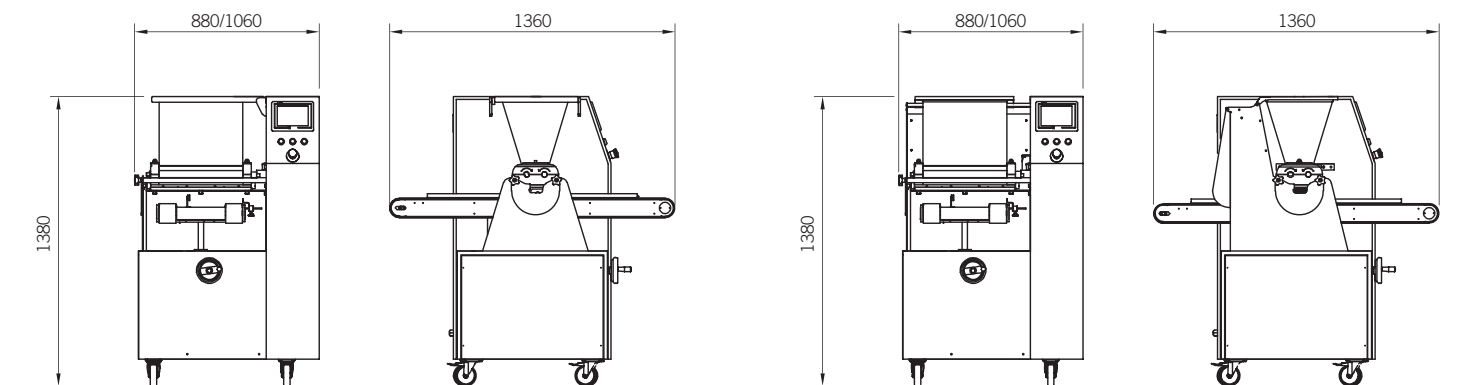
In addition to the dosing group for hard dough, EURODROP can also work with the pump dosing group for creamier soft dough (optional).



Testata a pompa  
Pump head  
Tête à pompe  
Cabezal de bomba

Outre le groupe de dosage pour pâtes consistantes, EURODROP prévoit aussi la possibilité de travailler avec le groupe de dosage à pompe pour des pâtes fluides et crémeuses (en option).

Además del grupo de dosificación para masas consistentes, EURODROP prevé la posibilidad de trabajar también con el grupo de dosificación de bomba, para masas fluidas y cremosas (opcional).



EURODROP **N/R** 400/600

EURODROP **TF** 400/600

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS	400	600
Capacità tramoggia - Hopper capacity Capacité trémie - Capacidad tolva	29 lt	43 lt
Peso - Weight - Poids - Peso	265 kg	285 kg
Potenza - Power - Puissance - Potencia	1,5 kW	1,5 kW

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS	400	600
Capacità tramoggia - Hopper capacity Capacité trémie - Capacidad tolva	29 lt	43 lt
Peso - Weight - Poids - Peso	270 kg	290 kg
Potenza - Power - Puissance - Potencia	1,5 kW	1,5 kW





Stampo **Fisso**  
EURODROP N/R/TF



Stationary mould  
Règle fixe  
Molde fijo



1 2 3 4 5



6 7 8 9 10



11 12 13 14 15



16 17 18 19 20



21 22 23 24

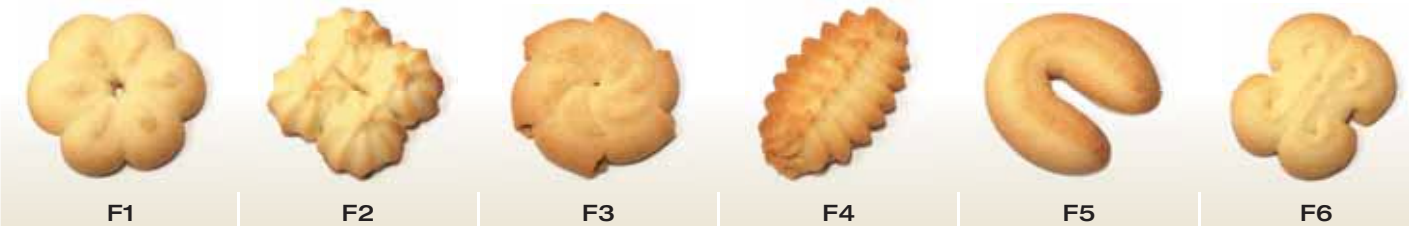


25 26 27 28 29

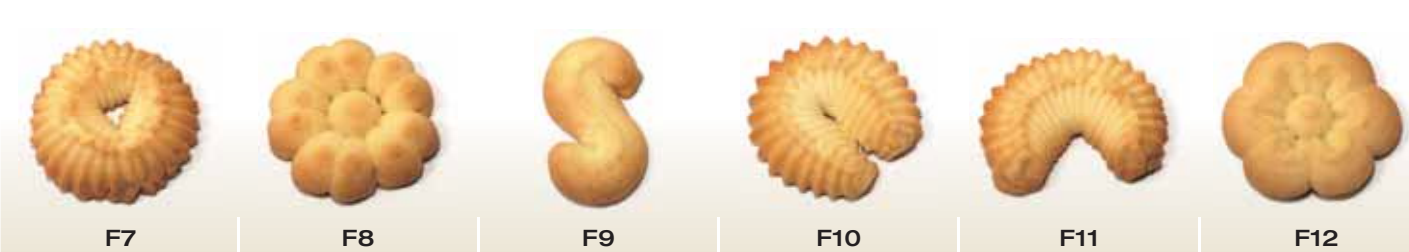
Beccucci **Figurati**  
EURODROP N/R/TF



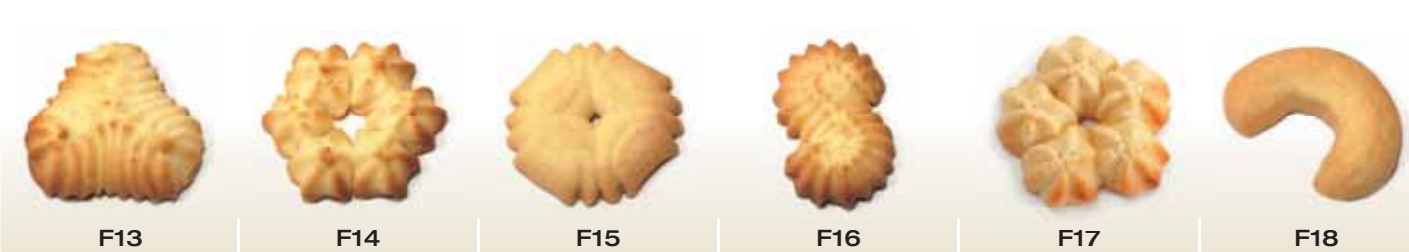
Multiple nozzles  
Douilles figurées  
Boquillas figuradas



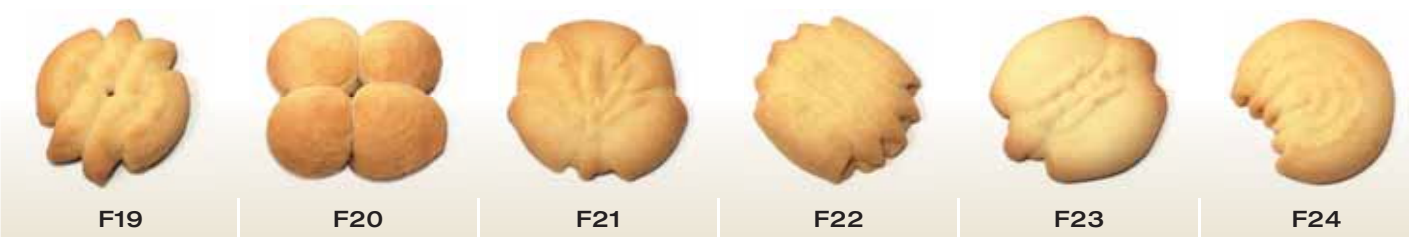
F1 F2 F3 F4 F5 F6



F7 F8 F9 F10 F11 F12



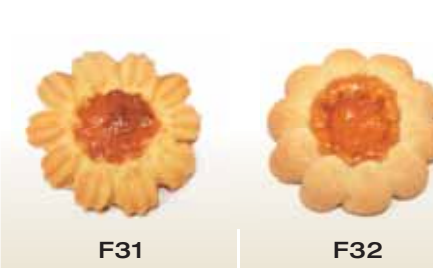
F13 F14 F15 F16 F17 F18



F19 F20 F21 F22 F23 F24



F25 F26 F27 F28 F29 F30



F31 F32

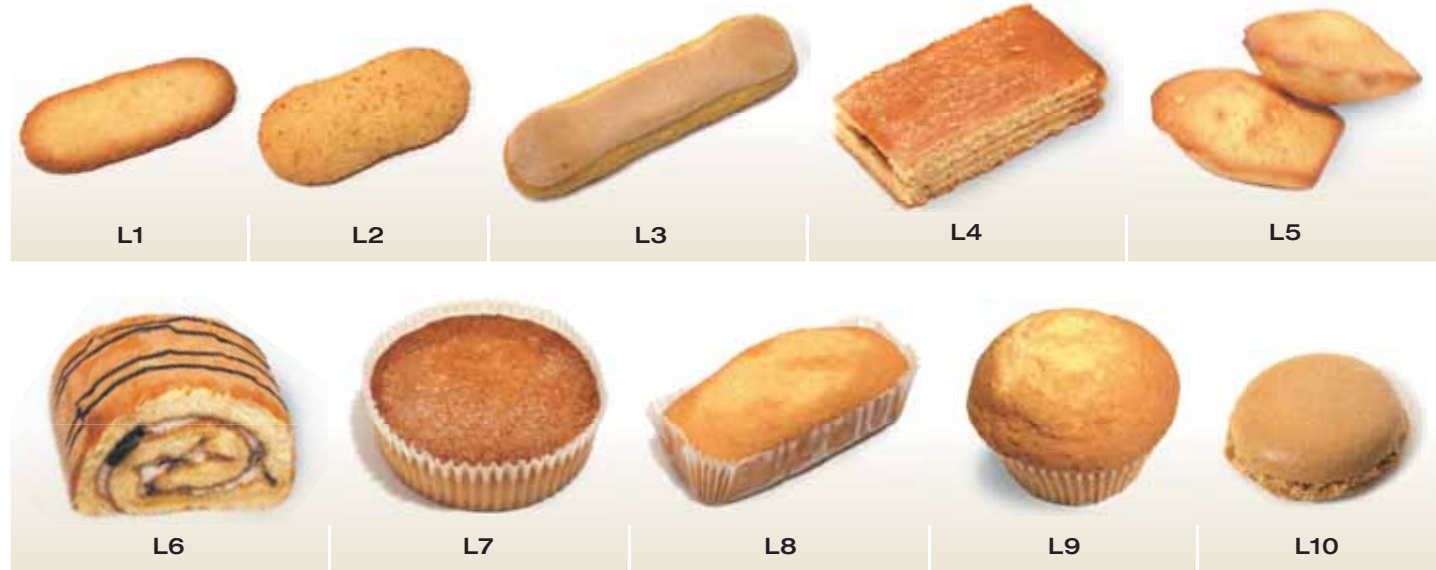


Decorazioni ed accoppiamenti sono fatti a mano. Savoiardi, plum-cake e muffin sono colati in teglie stampate.  
Topping and sandwiching are made by hand. Lady-fingers, cup cakes and muffins are deposited into moulded trays.  
Décorations et combinaisons sont faites à la main. Biscuits à la cuiller, cakes and muffins sont dosés sur plaques préformées.  
Decoraciones y uniones de productos son hechas a mano. Bizcochos de Soletilla, magdalenas y muffins son dosificados en bandejas moldeadas.

Testata a **Pompa**  
EURODROP **N/R/TF**



Pump head  
Tête à pompe  
Cabezal de bomba



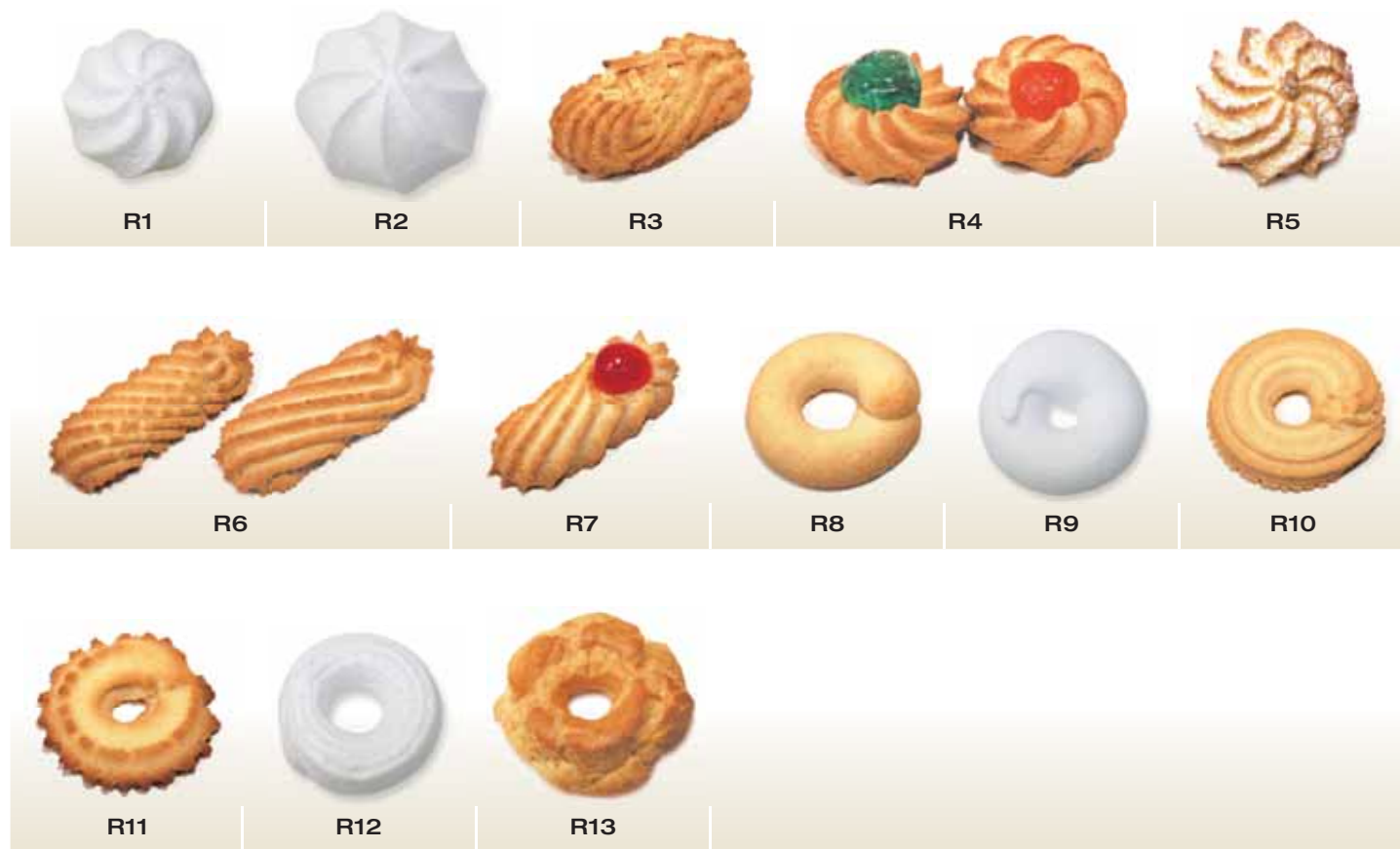
L1 L2 L3 L4 L5

L6 L7 L8 L9 L10

Stampo **Girevole**  
EURODROP **R/TF**



Rotary mould  
Règle tournante  
Molde giratorio



R1 R2 R3 R4 R5

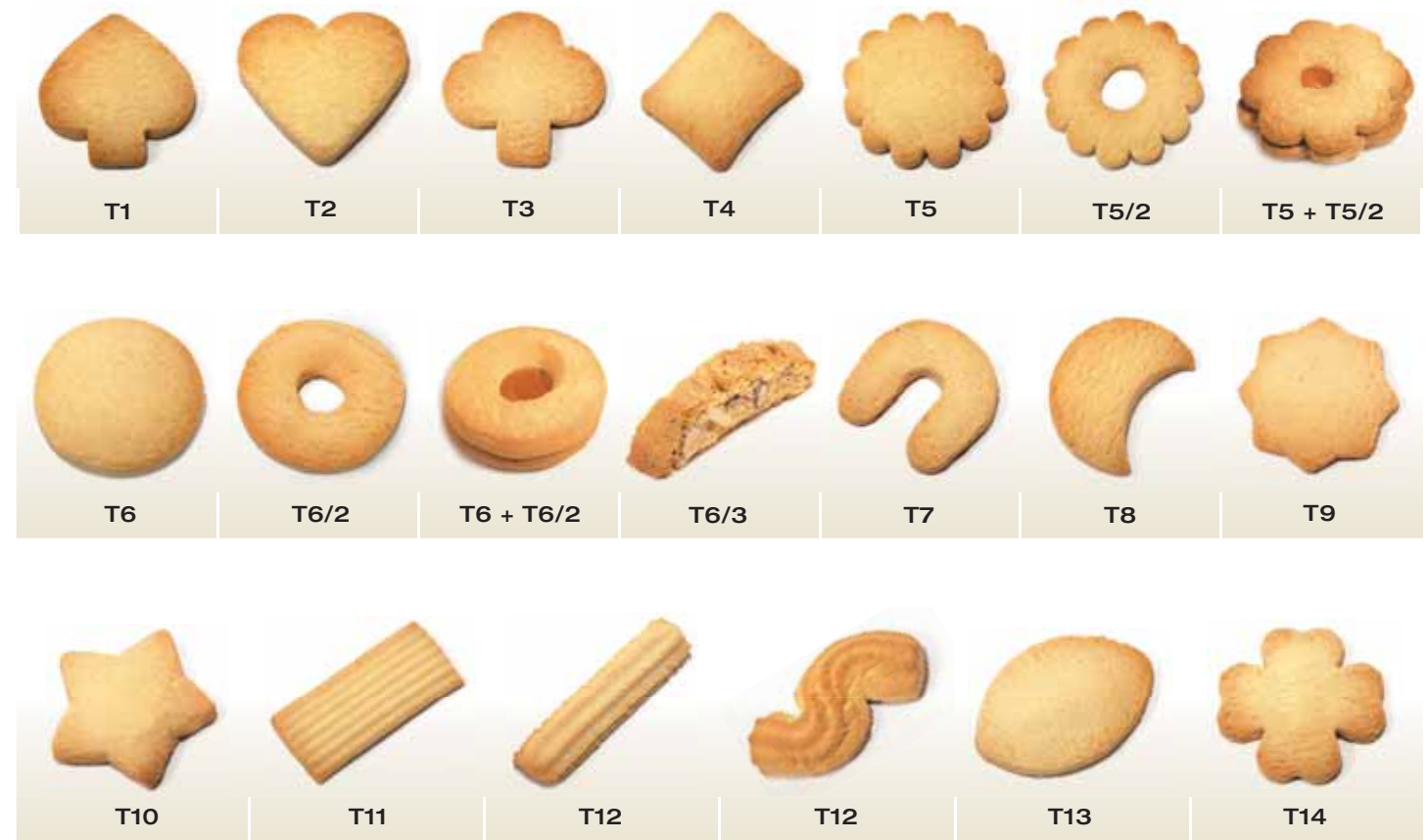
R6 R7 R8 R9 R10

R11 R12 R13

Taglio a **Filo**  
EURODROP **TF**



Wire-cutting  
Coupe au fil  
Corte de alambre



T1 T2 T3 T4 T5 T5/2 T5 + T5/2

T6 T6/2 T6 + T6/2 T6/3 T7 T8 T9

T10 T11 T12 T12 T13 T14



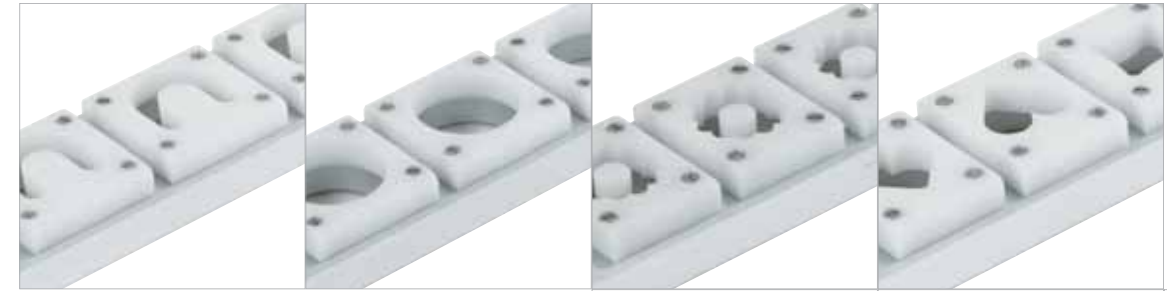


Il pannello di controllo con il suo display Touch Screen si presenta intuitivo, funzionale e di facile apprendimento.

The control panel with its Touch Screen display is intuitive, functional and very easy to use.

Le tableau de contrôle avec son écran tactile se présente intuitif, fonctionnel et d'apprentissage facile.

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



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

A very wide range of nozzles and moulds allows the creation of numerous shapes and sizes, leaving wide space for the creativity and fantasy of the user.

Une très vaste gamme de douilles et de règles permettent de réaliser les produits dans de nombreuses formes et dimensions, ce qui laisse une grande créativité et une vaste imagination à l'utilisateur.

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







**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](http://www.mimac.com)

[info@mimac.com](mailto: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