

# MIMAC



## **MDP 200**

**DOSATRICE - RIEMPITRICE PNEUMATICA  
PNEUMATIC DOSING - FILLING MACHINE  
DOSEUSE - REMPLISSEUSE PNEUMATIQUE**

Dosatrice-riempitrice da banco adatta ad iniettare, dosare e misurare prodotti per farcitura, ecc. La macchina è interamente costruita in alluminio anticorrosivo ed acciaio inox. Il gruppo di dosaggio è estraibile e completamente smontabile. Ciò permette una accurata e rapida pulizia. I numerosi accessori di cui la dosatrice può essere dotata consentono una svariata gamma di utilizzo in pasticceria, come riempire croissant e krapfen con crema pasticcera o marmellate, dosare su stampi tortine di pan di spagna oppure misurare sирoppi, salse, maionese, yogurt, ecc.

**Caratteristiche tecniche:**

- alimentazione pneumatica 6 BAR
- consumo aria 65 nl/min
- dosaggio da 5 a 60 grammi
- capacità max 50 cicli/min
- capacità tramoggia 18 litri
- start a pedale
- materiali a contatto alimentare a norma di legge

**Dotazione:**

- n° 1 attacco a due uscite
- n° 8 aghi in 4 formati diversi

**Opzionale:**

- Pistola iniettatrice con start manuale

Dosing-filling machine, bench model, suitable to inject, to deposit and to meter products, etc. The machine is completely structured in anticorrosive aluminium and stainless steel. The dosing unit is extractable and can be completely disassembled. This allows a quick and accurate cleaning. The machine can be fitted with numerous accessories which allow a wide range of working in pastry field, such as filling croissants and doughnuts with custard or jam, depositing cup cakes, sponge-cake, or metering syrups, sauces, mayonnaise, yogurt, etc.

**Technical features:**

- pneumatic source 6 BAR
- air consumption 65 nl/min
- dosing from 5 to 60 g
- max production 50 cycles/min
- hopper capacity 18 litres
- pedal start
- materials in touch with food are as laid down by law

**Outfits:**

- n° 1 spout at two exits
- n° 8 needles in 4 different sizes

**Optional:**

- gun with manual start

Doseuse-remplisseuse à banc indiquée pour injecter, doser, mesurer produits pour farcir, etc. La machine est complètement construite en aluminium anticorrosif et en acier inox. Le groupe de dosage peut être enlevé et il est complètement démontable pour permettre un nettoyage soigné et rapide. La doseuse est dotée de nombreux accessoires qui permettent plusieurs travaux en pâtisserie: remplir croissants et krapfen avec crème ou confiture, doser sur moules gâteaux de pain de Gènes ou mesurer sirops, sauces, mayonnaise, iogurt, etc.

**Caractéristiques techniques:**

- alimentation pneumatique 6 BAR
- consommation air 65 nl/min
- dosage de 5 à 60 g
- production max 50 cycles/min
- capacité trémie 18 litres
- départ à pédale
- matériels au contact des aliments aux termes de la loi

**Dotation:**

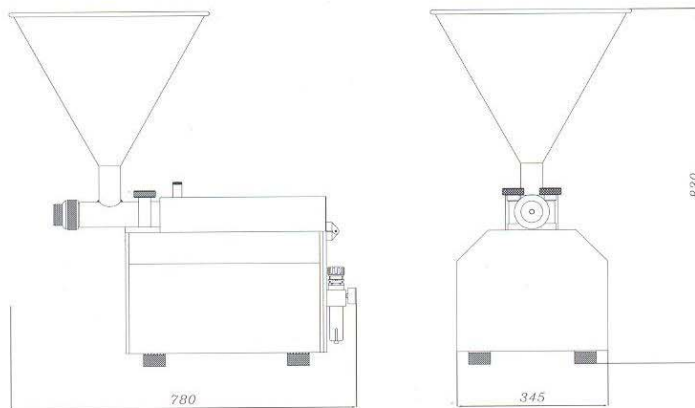
- n° 1 fixation à deux sorties
- n° 8 aiguilles avec 4 mesures différentes

**En option:**

- n° 1 pistolet avec départ manuel



## DIMENSIONI - DIMENSIONS



**Dimensioni - Dimensions**

**345 x 780 x h 830 mm**

**Peso - Weight - Poids**

**Kg. 40**

•É prassi della ditta apportare continui miglioramenti al prodotto, perciò i dati del presente catalogo sono puramente indicativi.

• The Company's policy is one of continuous improvements and development; therefore specifications are subject to change without notice.

• La Société poursuit une politique d'améliorations constantes et se réserve le droit de modifier en tout temps et sans préavis les caractéristiques de ses machines et équipements.

**MIMAC ITALIA s.r.l.**

Via Molise, 12 36015 SCHIO (VI) ITALY

Tel. 0445.576250 - Fax 0445.576112

Internet: www.mimac.com - E-mail: info@mimac.com