

DOUBLE

COOKIE DEPOSITOR

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://mimac.nt-rt.ru/> || mcq@nt-rt.ru

MIMAC



Progettata per essere la più innovativa colatrice a due gruppi di dosaggio indipendenti, il modello DOBLE, si propone sul mercato per rispondere alle necessità di dosaggio e farcitura dei più raffinati ed esigenti laboratori di pasticceria. Estremamente compatta e di facile utilizzo è una colatrice unica nel suo genere che permette la possibilità di realizzare svariate combinazioni di prodotti colati, taglio a filo, con decorazione superiore o con ripieno interno cremoso. Lasciate spazio alla fantasia, al resto ci pensa MIMAC.

Designed to be the most innovative dropping machine with two independent dosing groups, DOBLE is the perfect answer for the dosing and filling needs of the most refined and demanding pastry laboratories. Extremely compact and easy to use, it is a unique dropping machine that can be used to create various combinations: dropped, wire-cut, with topping or filled with creamy products. Let your imagination run wild and leave the rest to MIMAC.

Conçue pour être la dresseuse la plus innovatrice à deux groupes de dosage indépendants, le modèle DOBLE, se propose sur le marché pour répondre aux nécessités de dosage et de remplissage avec farce des laboratoires de pâtisserie les plus raffinés et les plus exigeants. Extrêmement compacte et facile à utiliser, c'est une dresseuse unique en son genre qui offre la possibilité de réaliser différentes combinaisons de produits déposés, coupe au fil, avec farce sur le dessus ou farce interne crémeuse. Laissez place à votre imagination, MIMAC fait le reste.

Diseñada para ser la dosificadora más innovadora con dos grupos de dosificación independientes, el modelo DOBLE se propone en el mercado para responder a las necesidades de dosificación y de relleno de los laboratorios de pastelería más refinados y exigentes. Extremadamente compacta y de fácil uso, es una dosificadora única en su género, que permite la posibilidad de realizar un sinnúmero de combinaciones de productos dosificados, corte de alambre, con relleno superior o con relleno interno cremoso. Dejen espacio a la fantasía; del resto se ocupa MIMAC.

DOBLE

COOKIE DEPOSITOR







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.

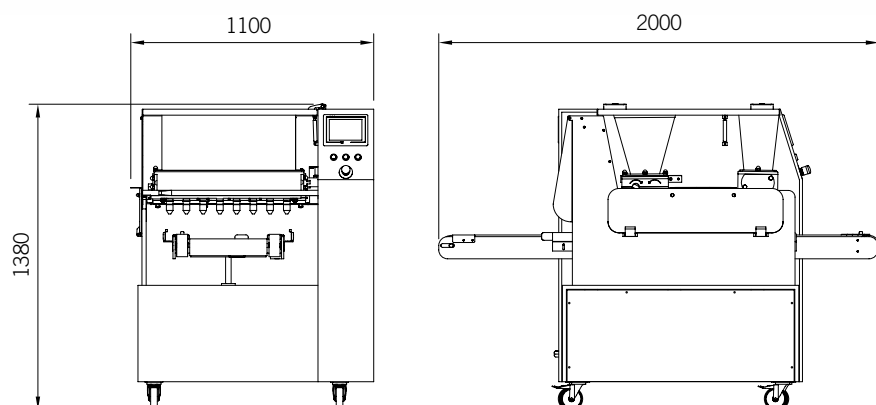




Testata a rulli
Roller head
Tête à rouleaux
Cabezal de rodillos



Testata a pompa
 Pump head
 Tête à pompe
 Cabezal de bomba



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS

Capacità tramoggia paste consistenti - Capacity of hard dough hopper Capacité trémie pâtes consistantes - Capacidad tolva masas consistentes	35 lt
Capacità tramoggia paste fluide - Capacity of fluid dough hopper Capacité trémie pâtes fluides - Capacidad tolva masas fluidas	25 lt
Peso - Weight Poids - Peso	460 kg
Potenza - Power Puissance - Potencia	2.5 kW





All in one

Stampo **Fisso**



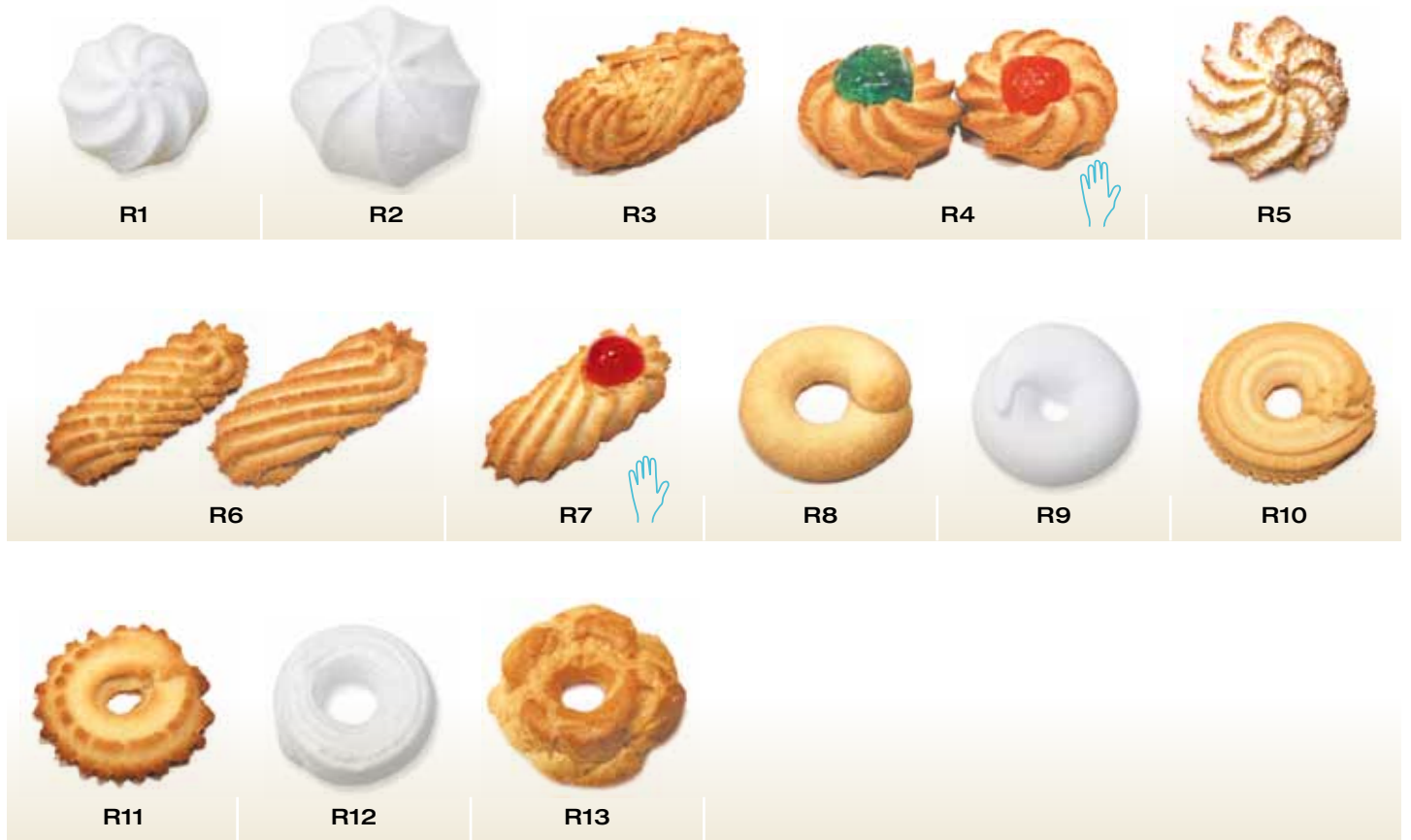
Stationary mould
Règle fixe
Molde fijo



Stampo **Girevole**



Rotary mould
Règle tournante
Molde giratorio



Testata a **Pompa**



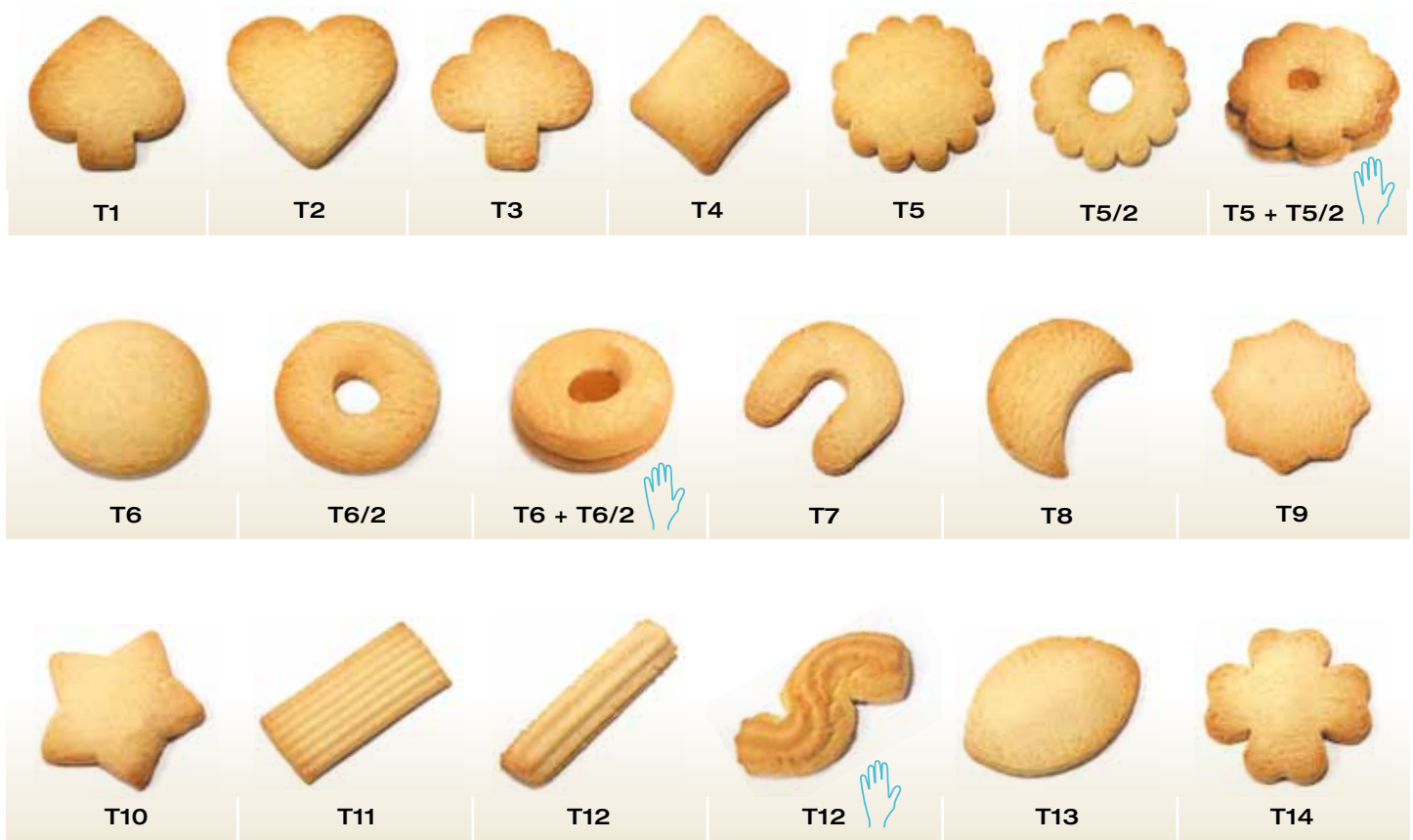
Pump head
Tête à pompe
Cabezal de bomba



Taglio a **Filo**



Wire-cutting
Coupe au fil
Corte de alambre



Prodotti speciali



Special products
Produits spéciaux
Productos especiales





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.





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.

MAXIDROP

COOKIE DEPOSITOR

MIMAC





MAXIDROP

COOKIE DEPOSITOR

La colatrice MAXIDROP 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 MAXIDROP.

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

The MAXIDROP 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 MAXIDROP machine.

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

Die Dressiermaschine MAXIDROP stellt die Synthese von 25 Jahren Erfahrung des Unternehmens MIMAC ITALIA im Bau von Maschinen für das Konditoreigewerbe dar.

Sorgfältiges und handliches Design, Zweckmäßigkeit in der Verwendung, Schnelligkeit, elektronische Verlässlichkeit und mechanische Strapazierfähigkeit sind nur einige der Merkmale, die das Modell MAXIDROP auszeichnen.

Das Modell MAXIDROP wird in drei Versionen hergestellt, alle mit höchstem technologischen Inhalt, der in der Lage ist, den Ansprüchen der feinsten und anspruchsvollsten Backstuben mit Eigenproduktion nachzukommen.

La dosificadora MAXIDROP 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 MAXIDROP.

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

La dresseuse MAXIDROP 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 MAXIDROP.

MAXIDROP 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.





MAXIDROP **400**



MAXIDROP **600**



MAXIDROP **PLUS** 400/600



MAXIDROP **FUTURA** 400/600





Testata a rulli
Roller head
Kopfteil mit Rollen
Cabezal de rodillos
Tête à rouleaux



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

In addition to the dosing group for hard dough, MAXIDROP can also work with the pump dosing group for soft and creamy doughs (optional).

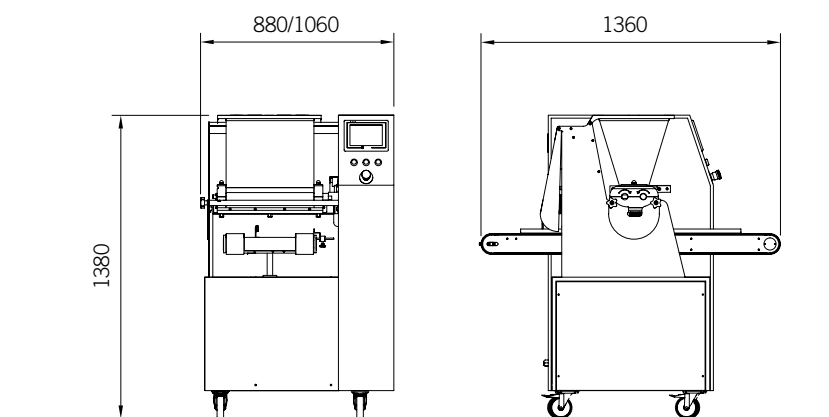
Neben der Dosiereinheit für dickere Teige sieht das Modell MAXIDROP auch die Betriebsmöglichkeit mit Dosiereinheit mit Pumpe für flüssigere und cremigere Teige vor (optional).



Testata a pompa
Pump head
Kopfteil mit Pumpe
Cabezal de bomba
Tête à pompe

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

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



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN DATOS TÉCNICOS - DONNEES TECHNIQUES	400	600
Capacità tramoggia - Hopper capacity - Fassungsvermögen Trichter - Capacidad tolva - Capacité trémie	29 lt	43 lt
Peso - Weight - Gewicht - Peso - Poids	270 kg	290 kg
Potenza installata - Power - Installierte Leistung - Potencia - Puissance	1,6 kW	1,6 kW



Stampo **fisso**



Stationary mould
Festsitzende Form
Molde fijo
Règle fixe



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

Stampo **girevole**



Rotary mould
Drehbare Form
Molde giratorio
Règle tournante



R1 R2 R3 R4 R5



R6 R7 R8 R9 R10



R11 R12 R13

Testata a **pompa**



Pump head
Kopfteil mit Pumpe
Cabezal de bomba
Tête à pompe



L1 L2 L3 L4 L5

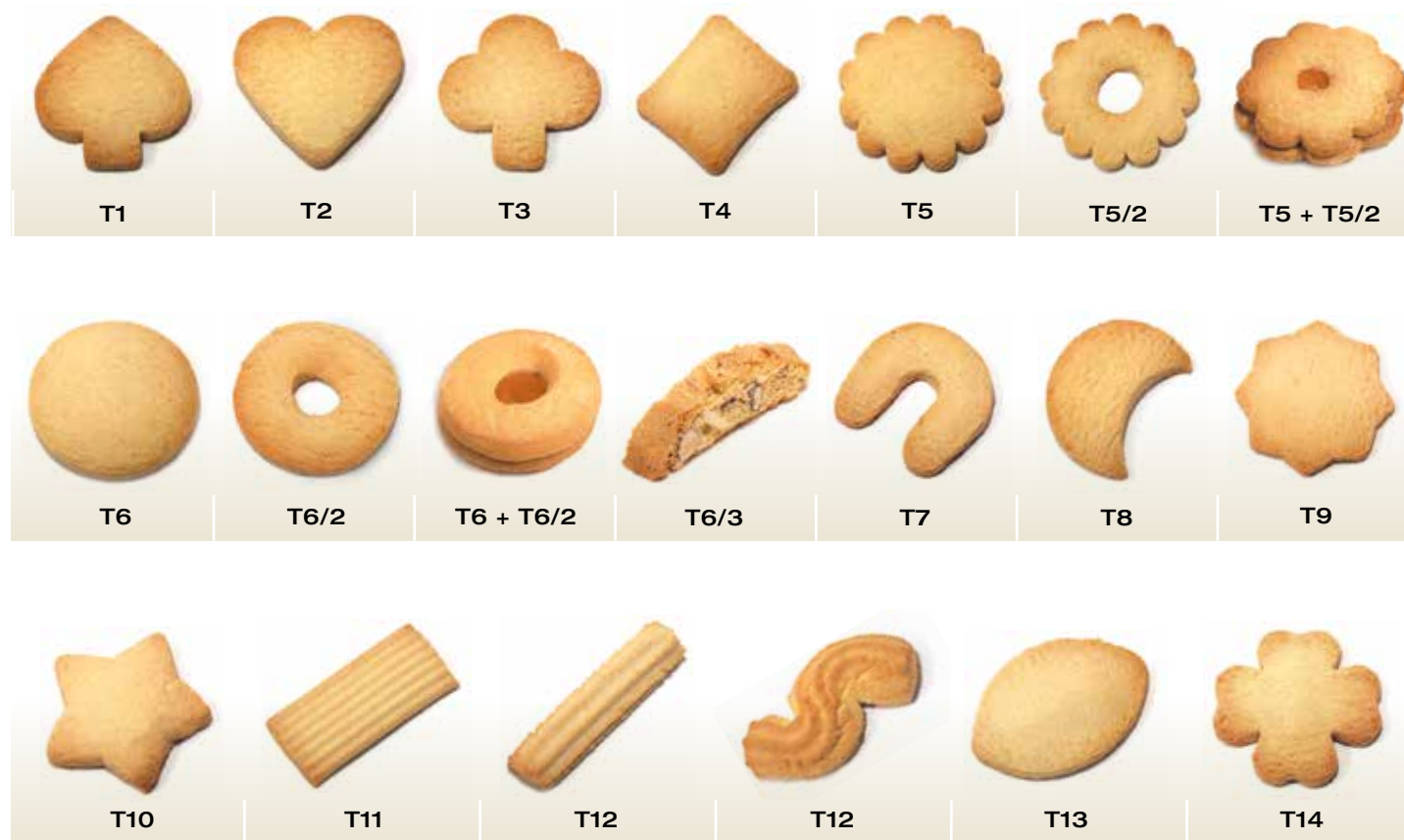


L6 L7 L8 L9 L10

Stampo taglio a **filo**



Wire-cutting
Form mit Drahtschneidevorrichtung
Corte de alambre
Coupe au fil



Prodotti speciali Maxidrop Plus/Futura



Special products
Spezialprodukte
Productos especiales
Produits spéciaux

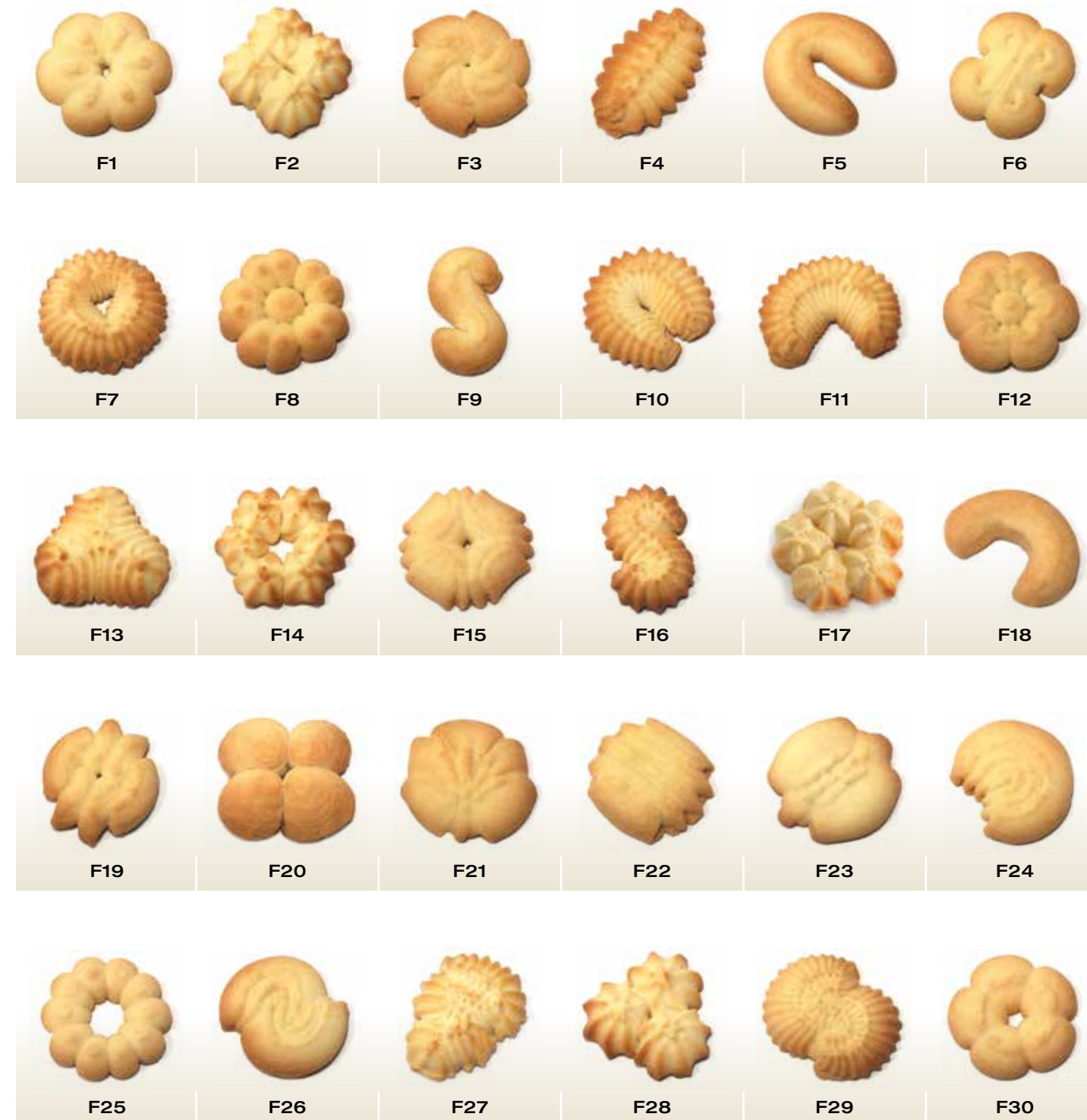


Maxidrop Futura

Beccucci **figurati**



Multiple nozzles
Geformte Ausgüsse
Boquillas figuradas
Douilles figurées



Decorazioni e accoppiamenti sono fatti a mano. Savoiardi, plum-cake e muffin sono colati su teglie prestampate.
Topping and sandwiching are made by hand. Lady-fingers, cup cakes and muffins are deposited into moulded trays.
Dekorationen und Verbindungen handgefertigt. Löffelbiskuits, Plumcakes und Muffins werden auf vorgeformte Bleche gegossen.
Decoraciones y uniones de productos son hechas a mano. Bizcochos de Soletilla, magdalenas y muffins son dosificados en bandejas moldeadas.
Décorations et combinaisons sont faites à la main. Biscuits à la cuiller, cakes and muffins sont dosés sur plaques préformées.



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.

Die Kontrolltafel mit dem Touch Screen-Display erweist sich als sehr intuitiv, funktionell und ist einfach zu bedienen.

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

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



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

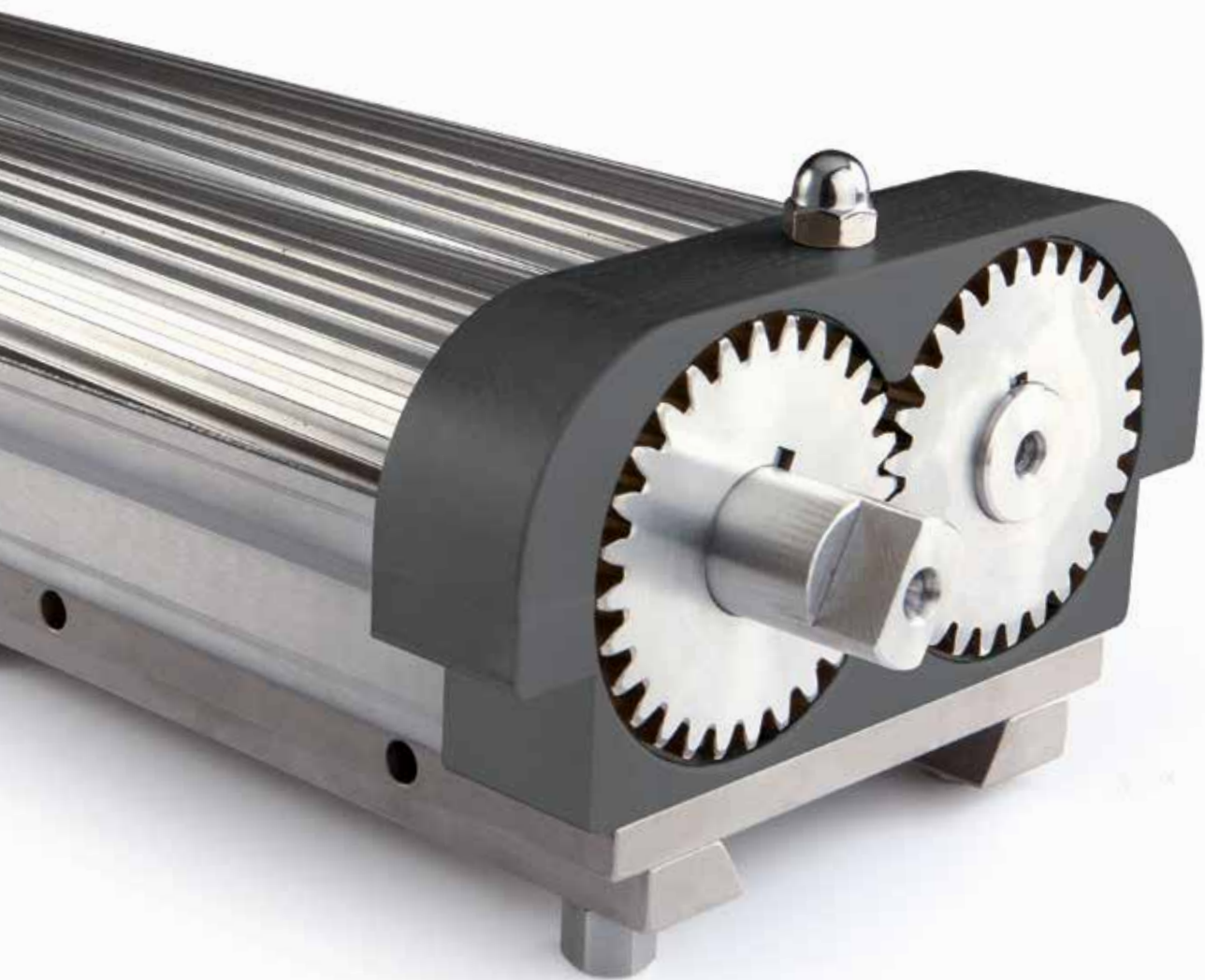
A very wide range of nozzles and moulds allows the creation of numerous shapes and sizes, leaving wide space for the creativity and fantasy of the user.

Eine umfassende Auswahl an Ausgüssen und Formen ermöglichen die Herstellung von Produkten in den unterschiedlichsten Formen und Größen, wobei der Kreativität und der Fantasie des Verwenders keine Grenzen gesetzt sind.

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

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





ROT500

ROTARY MOULDER

MIMAC



Progettata con caratteristiche tecnico costruttive che rispondono alle più severe norme igienico-sanitarie ed antinfortunistiche, la rotativa ROT500 si propone sul mercato internazionale per soddisfare le esigenze dei biscottifici artigianali per la produzione di biscotti frollini stampati, fondi e griglie per crostate. Scarico automatico dei prodotti su teglie formato 400 x 600, 450 x 650 e 500 x 700 mm. La capacità produttiva, indicativamente da 100 a 350 kg/ora, varia a seconda delle dimensioni del prodotto.

Designed with technical-construction characteristics that meet the severest health and safety standards, the ROT500 rotary moulder was launched on the international market to satisfy the needs of artisan biscuit makers to produce moulded shortbread biscuits, tart bases and grilles for pies. The product is discharged automatically onto trays of the following sizes: 400 x 600, 450 x 650 and 500 x 700 mm. The production capacity, approximately from 100 to 350 kg/hour, changes according to the product size.

Conçue avec des caractéristiques techniques de construction qui répondent aux normes les plus sévères d'hygiène, de santé et de prévention des accidents de travail, la machine rotative ROT500 se propose sur le marché international pour satisfaire les exigences des biscuiteries artisanales pour la production de biscuits sablés moulés, de fonds et de grilles pour tartes. Déchargement automatique des produits sur plaques de format 400 x 600, 450 x 650 et 500 x 700 mm. La capacité de production, à titre indicatif de 100 à 350 kg/heure, varie en fonction des dimensions du produit.

Proyectada con características técnico-constructivas que cumplen las normas higiénico-sanitarias y de prevención de los accidentes más severas, la rotativa ROT500 se propone en el mercado internacional para responder a las necesidades de las fábricas de galletas artesanales para la producción de galletas de pastaflora moldeadas, fondos y rejillas para tartas. Descarga automática de los productos en bandejas formato 400 x 600, 450 x 650 y 500 x 700 mm. La capacidad de producción, indicativamente desde 100 hasta 350 kg/hora, varía en función de las dimensiones del producto.

ROT500

ROTARY MOULDER







OPZIONE
OPTION
OPTION
OPCIÓN

Estensione tramoggia
Hopper extension
Extension trémie
Extensión tolva



OPZIONE
OPTION
OPTION
OPCIÓN

Trasportatore motorizzato per la raccolta degli sfridi di pasta
Motorized conveyor for collecting the dough scraps
Convoyer motorisé pour la récupération des chutes de pâte
Cinta transportadora motorizada para la recuperación de los recortes de masa



Rulli stampo in bronzo con inserti in materiale plastico antiaderente

Moulding rollers in bronze with anti-sticking plastic inserts

Cylindres de moulage en bronze avec des pièces en plastique anti adhérente

Rodillos moldeadores de bronce con insertos en material plástico antiadherente



Facile e rapida sostituzione del rullo stampo
Easy and fast replacing of the moulding roller
Facile et rapide substitution du cylindre de moulage
Fácil y rápida substitución del rodillo moldeador





M1



M2



M3



M4



M5



M6



M7



M8



M9



M10



M11



M12



M13



M14



M15



M16



M17



M18



M19



M20



M21



M22



M23



M24



M25



M26



M27



M28



M29



M30



M31



M32



M33



M34



M35



M36



M37



M38



M39



M40



M41



M42



M43



M44



M45



M46



M47



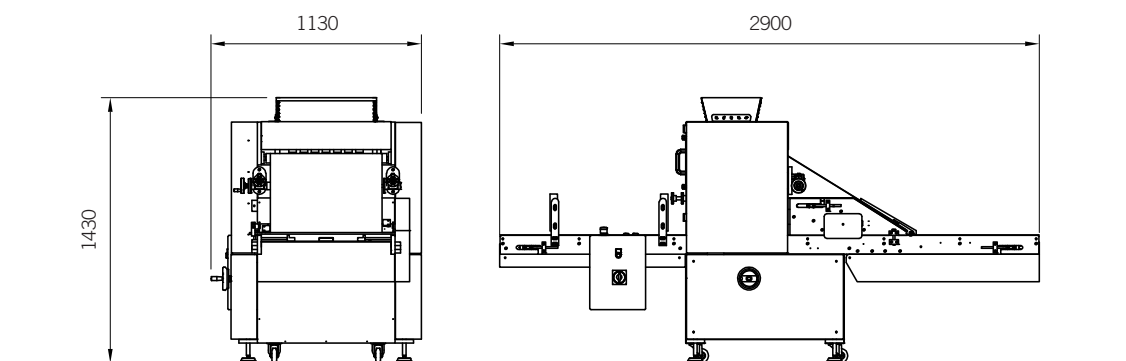
M48



M49



M50



ROT 500

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS

ROT 500

Capacità tramoggia - Hopper capacity - Capacité trémie - Capacidad tolva

25 lt.

Peso - Weight - Poids - Peso

670 kg

Potenza - Power - Puissance - Potencia

1 kW

SUPREMA

COOKIE DEPOSITOR

MINI MAC





SUPREMA

COOKIE DEPOSITOR

Progettata per essere la più versatile e compatta colatrice taglio a filo per la produzione di pasticceria e biscotteria, il modello SUPREMA si propone sul mercato internazionale per soddisfare i più raffinati ed esigenti laboratori di pasticceria artigianale. L'affidabilità della tecnologia di MIMAC ITALIA S.r.l. ed il design curato e razionale si combinano in un progetto costruttivo dalle linee essenziali.

Designed to be the most versatile and compact wire-cutting and dropping machine for producing cookies and biscuits, the SUPREMA is on the international market to satisfy the most refined and particular artisan pastry laboratories.

The combination of reliability of MIMAC ITALIA S.r.l. technology and the care taken in design rationality, result in a production plan with essential lines.





Conçue pour être la dresseuse la plus polyvalente et la plus compacte avec coupe à fil pour la production de pâtisserie et de biscuits, le modèle SUPREMA se propose sur le marché international pour satisfaire les ateliers de pâtisserie artisanale les plus raffinés et les plus exigeants.

La fiabilité de la technologie de MIMAC ITALIA S.r.l. et le design soigné et rationnel se fondent dans un projet constructif aux lignes essentielles.

Diseñada para ser la dosificadora más versátil y compacta con corte de alambre para la producción de pastelería y galletas, el modelo SUPREMA se propone en el mercado internacional para responder a los talleres más exigentes y refinados de pastelería artesanal. La fiabilidad de la tecnología de MIMAC ITALIA S.r.l. y el diseño atento y racional se combinan en un proyecto de construcción caracterizado por líneas esenciales.

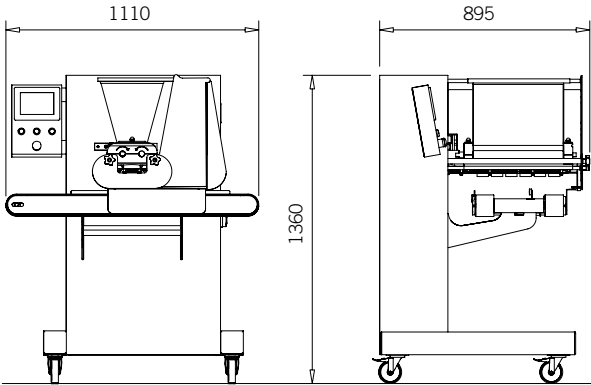


Tutte le parti a contatto alimentare sono completamente smontabili per una corretta e rapida pulizia. Lasciate spazio alla fantasia, al resto ci pensa MIMAC.

All the parts that come into contact with the food can be completely dismantled for correct and fast cleaning. Let your imagination run wild and leave the rest to MIMAC.

Toutes les parties en contact alimentaire sont complètement démontables pour un nettoyage correct et rapide. Laissez place à l'imagination, MIMAC pense au reste.

Todas las partes en contacto alimentario se pueden desmontar completamente para una limpieza correcta y rápida. Dejen espacio a la fantasía, del resto se ocupa MIMAC.



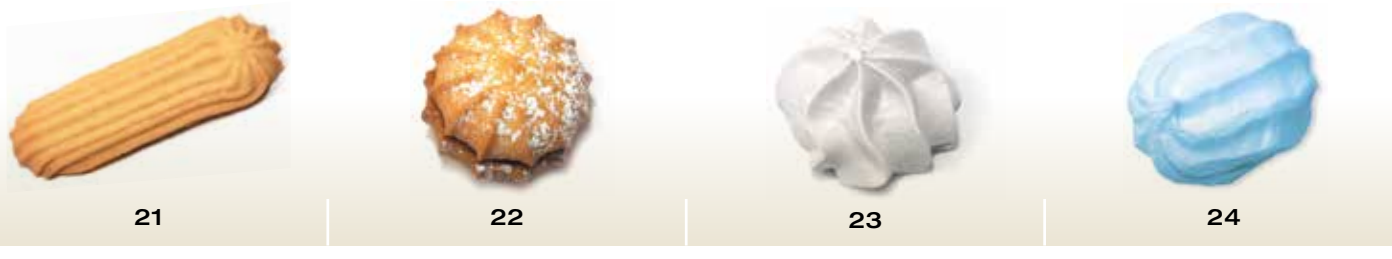
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA DONNEES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS	400	450
Capacità tramoggia - Hopper capacity Capacité trémie - Capacidad tolva	24 lt	26,4 lt
Peso - Weight Poids - Peso	240 kg	245 kg
Potenza - Power Puissance - Potencia	1,5 kW	1,5 kW



Stampo **Fisso**



Stationary mould
Règle fixe
Molde fijo



Stampo **Girevole**



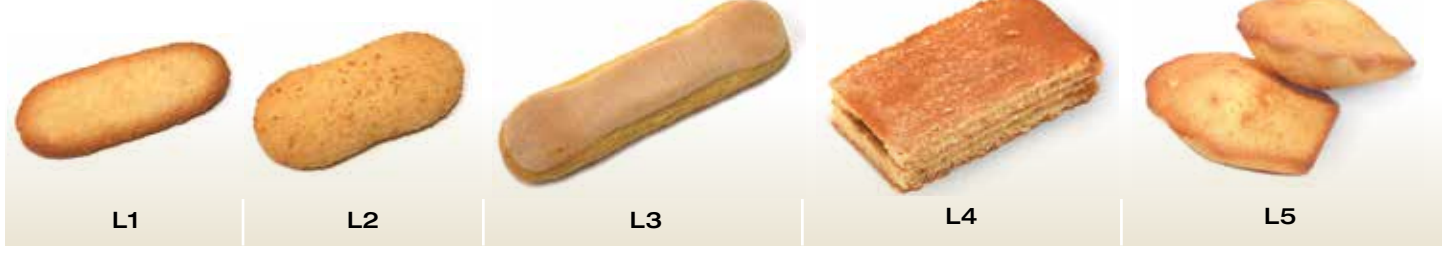
Rotary mould
Règle tournante
Molde giratorio



Testata a **Pompa**



Pump head
Tête à pompe
Cabezal de bomba



Taglio a **Filo**



Wire-cutting
Coupe au fil
Corte de alambre



Prodotti speciali **Suprema plus**



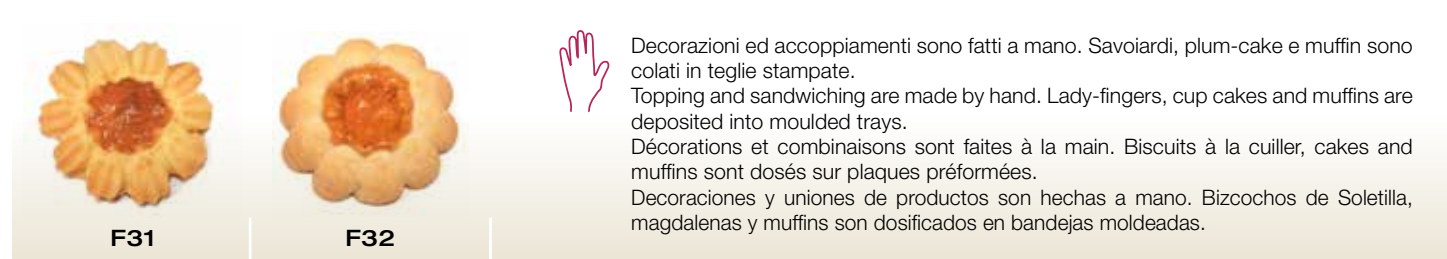
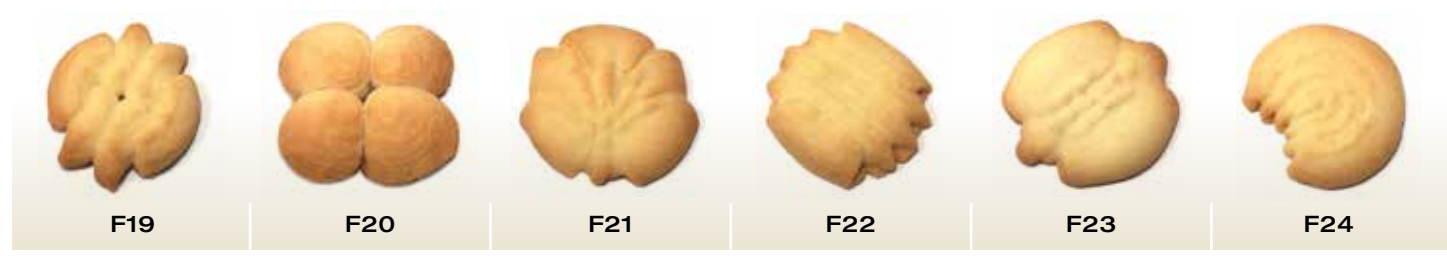
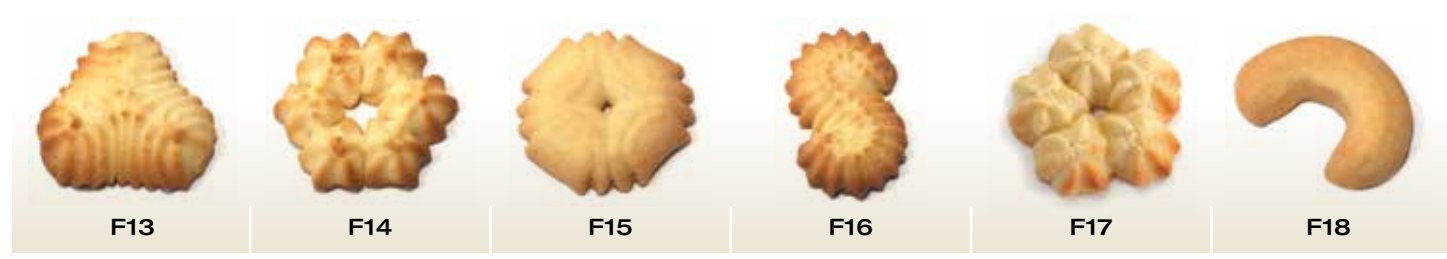
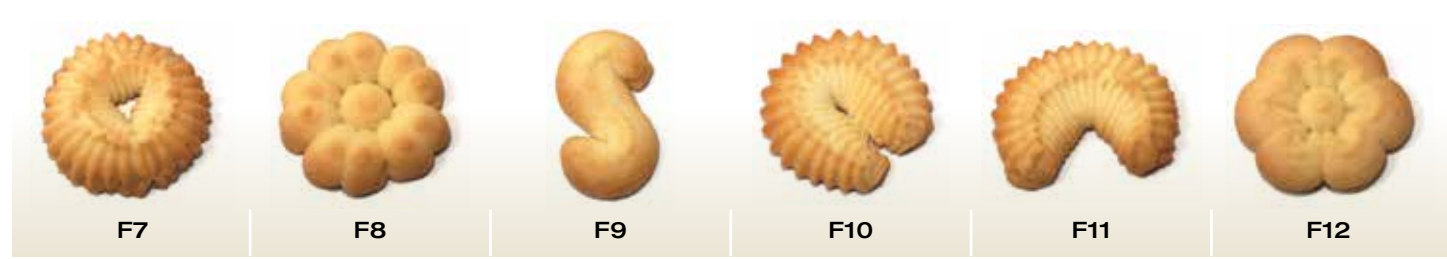
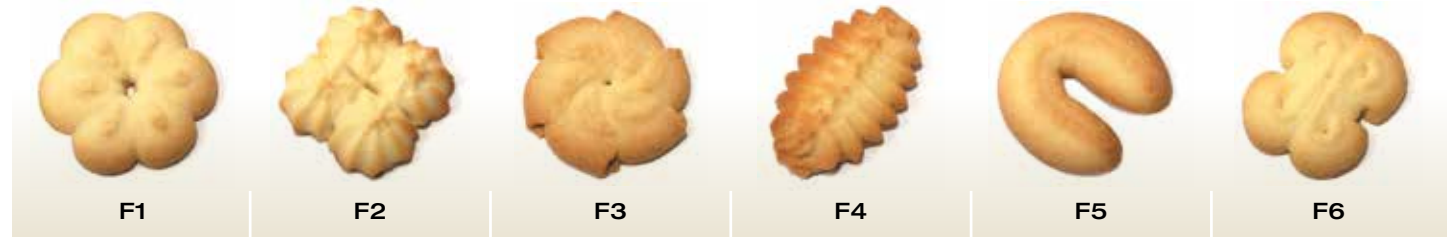
Special products
Produits spéciaux
Productos especiales



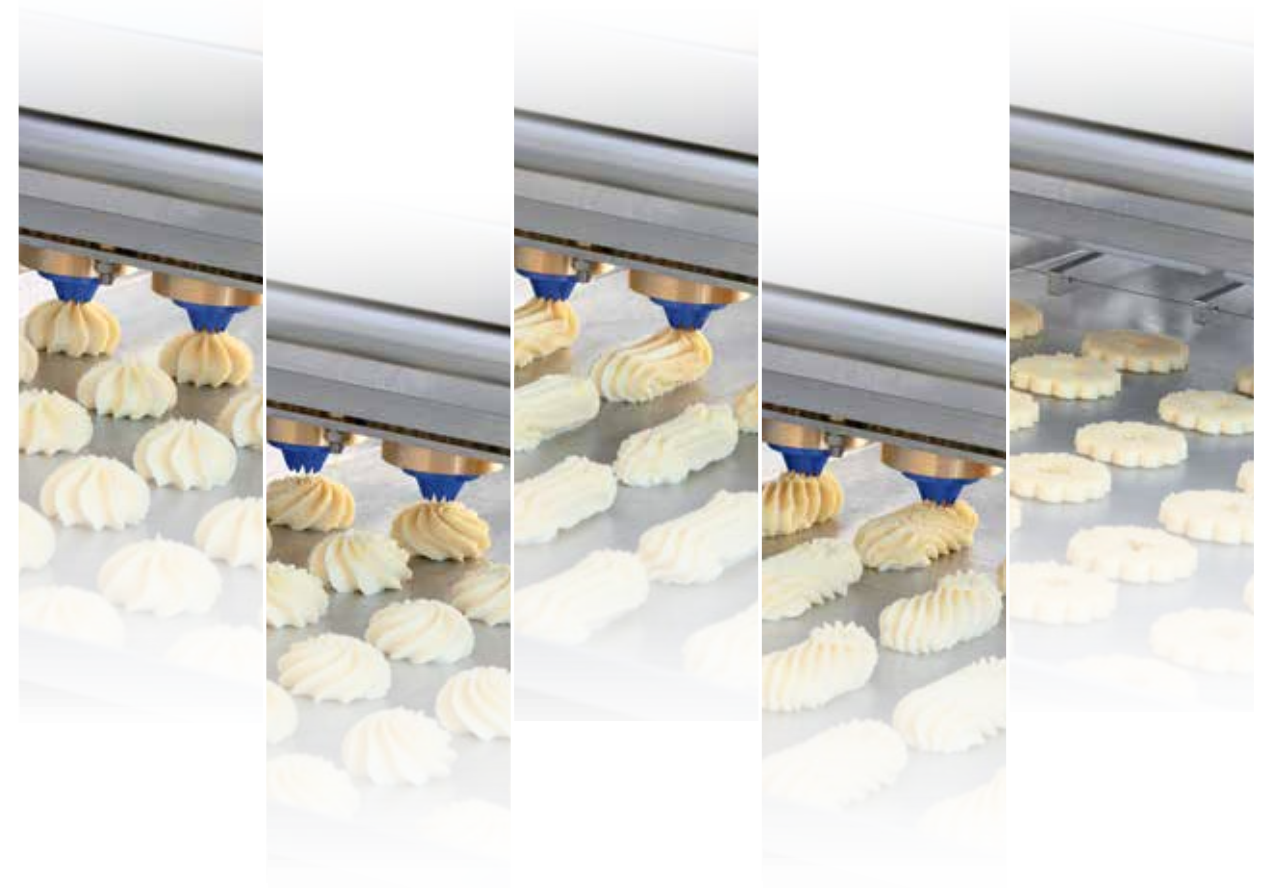
Beccucci **Figurati**



Multiple nozzles
Douilles figurées
Boquillas figuradas



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 rulli
Roller head
Tête à rouleaux
Cabezal de rodillos

Oltre al gruppo di dosaggio per impasti consistenti, SUPREMA 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, SUPREMA can also work with the pump dosing group for creamier soft dough (optional).

Outre le groupe de dosage pour pâtes consistantes, SUPREMA 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, SUPREMA prevé la posibilidad de trabajar también con el grupo de dosificación de bomba, para masas fluidas y cremosas (opcional).

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.



Testata a pompa
Pump head
Tête à pompe
Cabezal de bomba



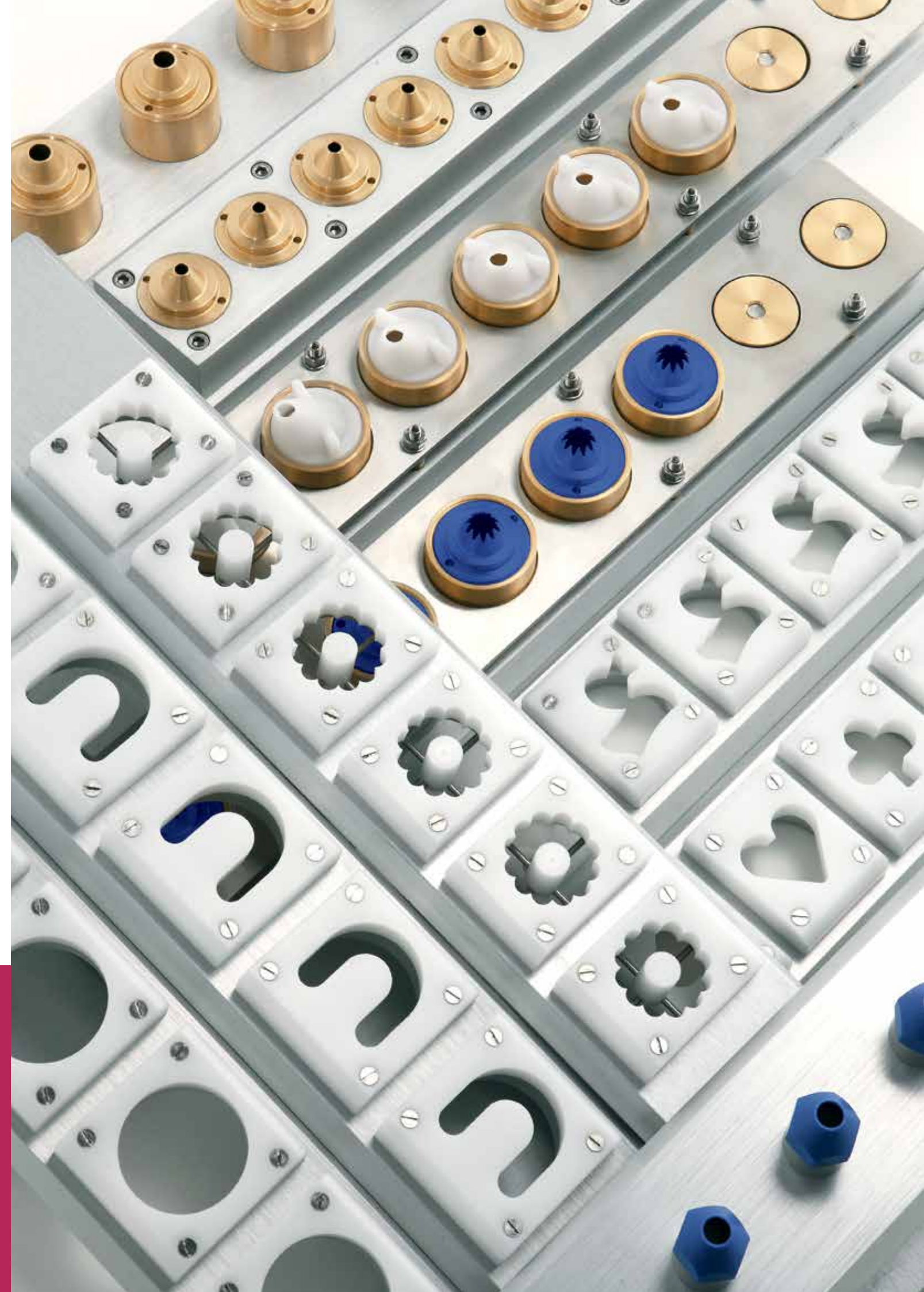


Il pannello di controllo con il suo display Touch Screen si presenta intuitivo, funzionale e di facile apprendimento.

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.



Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://mimac.nt-rt.ru/> || mcq@nt-rt.ru