



MonoEquip.com

Voer **Serienummer** in.

Geef dit serienummer op als u een vraag wilt stellen



# HANDLEIDING VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

# OMEGA TOUCH

## DEEGSPUITER (400, 450, 580)

Het gebruik van sjablonen en / of accessoires die niet geproduceerd of MONO geleverd zal de garantie van het apparaat ongeldig

DUTCH

# VEILIGHEIDSSYMBOLLEN

De volgende veiligheidssymbolen worden in deze productdocumentatie en handleiding gebruikt (beschikbaar op [www.monoequip.com](http://www.monoequip.com)).

Lees voordat u uw nieuwe apparatuur gebruikt de handleiding zorgvuldig door en let speciaal op informatie die is gemarkeerd met de volgende symbolen.



## **WAARSCHUWING**

Geeft een gevaarlijke situatie aan die, indien niet vermeden, zal resulteren in de dood of ernstig letsel.



## **WAARSCHUWING**

Geeft een gevaarlijke situatie aan die, indien niet vermeden, zal resulteren in een elektrische schok.



## **VOORZICHTIGHEID**

Geeft een gevaarlijke situatie aan die, indien niet vermeden, zal resulteren in licht of matig letsel.



## **VOORZICHTIGHEID**

Geeft een gevaarlijke situatie aan als de hand in dit gebied wordt geplaatst; als dit niet wordt vermeden, kan dit leiden tot licht of matig letsel.



## **VOORZICHTIGHEID**

Geeft een gevaarlijke situatie aan als de hand in dit gebied wordt geplaatst; als dit niet wordt vermeden, kan dit leiden tot licht of matig letsel.

# **ELEKTRISCHE VEILIGHEID EN ADVIES IN VERBAND MET AANVULLENDE ELEKTRISCHE BESCHERMING:**

Commerciële bakkerijen, keukens en foodservicegebieden zijn omgevingen waar elektrische apparaten zich dicht bij vloeistoffen kunnen bevinden of in en rond vochtige omstandigheden kunnen werken of waar beperkte beweging voor installatie en onderhoud duidelijk is.

De installatie en periodieke inspectie van het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde, bekwame en competente elektricien en aangesloten op de juiste voeding die geschikt is voor de belasting zoals bepaald door het gegevenslabel van het apparaat.

De elektrische installatie en aansluitingen moeten voldoen aan de noodzakelijke vereisten van de lokale voorschriften voor elektrische bedrading en eventuele elektrische veiligheidsrichtlijnen.

## **Wij raden aan:**

- Aanvullende elektrische beveiliging met behulp van een aardlekschakelaar (RCD)
- Vaste bekabelingstoestellen bevatten een lokaal geplaatste scheidingschakelaar om op aan te sluiten, die gemakkelijk toegankelijk is voor uitschakeling en veilige isolatiedoeleinden. De lastscheider moet voldoen aan de specificatievereisten van IEC 60947.





De toevoer naar deze machine moet worden beschermd door een 30 mA RCD



## Verklaring van overeenstemming (DoC)



	Datum van verklaring: 24.04.2023	
<b>Bedrijfsuitbater</b>	Mono Equipment Queensway Swansea West Industrial Park Swansea, SA5 4EB Tel. (+44) 1792 561234; Fax (+44) 1792 561016; E-mail cpetherbridge@monoequip.com <a href="http://www.monoequip.com">www.monoequip.com</a>	
<b>Productfamilie</b>	Mono Confectionery Depositor-assortiment, inclusief accessoires	
<b>Artikel-/modelnummers</b>	FG085*** FG086*** FG079***	
<b>Beschrijving</b>	Industriële gebakmachine	
<b>Kunststofmaterialen</b>	Nylon PA6 akulon F223D, SABIC-polypropyleen PHC 31, TECAFORM AH naturel, Iglidur A350 NMG 26-99, PE-500.	
<b>Verordening (EC) nr. 1935/2004</b>	Deze productfamilie is bedoeld om met voedsel in contact te komen en is in overeenstemming met Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad betreffende materialen en voorwerpen bestemd om met voedsel in contact te komen.	
<b>Verordening van de Commissie (EC) nr. 2023/2006</b>	Deze productfamilie is geproduceerd in overeenstemming met Verordening (EG) nr. 2023/2006 van de Commissie van 22 december 2006 betreffende goede fabricagepraktijken voor materialen en voorwerpen bestemd om met voedsel in contact te komen (GMP).	
<b>Verordening van de Commissie (EU) nr. 10/2011</b>	Monomeren en opzettelijk toegevoegde additieven die worden gebruikt om deze productfamilie te vervaardigen, staan vermeld in bijlage 1 van Verordening (EU) nr. 10/2011 van de Commissie van 14 januari 2011 betreffende materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met voedsel in contact te komen. Latere wijzigingen tot (EU) 2020/1245 zijn opgenomen. Er wordt gebruik gemaakt van monomeren en/of additieven met een specifiek migratieniveau (SML). De stoffen met een SML migreren niet in hoeveelheden die de SML overschrijden, onder de gespecificeerde gebruiksvoorwaarden. Op verzoek zal Mono Equipment op vertrouwelijke basis relevante informatie over deze stoffen verstrekken.	
<b>Additieven voor tweërlei gebruik</b>	Deze productfamilie bevat geen artikelen die bedoeld zijn om in contact te komen met levensmiddelen die additieven voor tweërlei gebruik bevatten.	
<b>Functionele barrière</b>	Deze productfamilie bevat geen materialen met meerdere lagen of artikelen die bedoeld zijn om in contact te komen met levensmiddelen met een functionele barrière.	
<b>Migratieanalyse</b>	Monsters van het product, of een soortgelijk product gemaakt van identiek kunststofmateriaal, zijn getest op totale migratie volgens de testomstandigheden gespecificeerd in Verordening (EU) nr. 10/2011 van de Commissie, en de artikelen voldoen aan de totale migratielimit van 10 mg/dm <sup>2</sup> of 60 mg/kg.	
<b>Maximale verhouding van voedselcontactoppervlak tot volume Algemeen</b>	2,0 dm <sup>2</sup> /100 ml  Artikelen die bedoeld zijn om met voedsel in contact te komen, moeten vóór gebruik worden gereinigd, gedesinfecteerd en gesteriliseerd, afhankelijk van het beoogde gebruik.	
<b>Datum</b>	24.04.2023	
<b>Handtekening</b>	 C N Petherbridge Quality & Compliance Manager	 Alex Davies Engineering Manager



## CONFORMITEITSVERKLARING

Wij verklaren hierbij dat dit toestel voldoet aan de noodzakelijke gezondheids- en veiligheidsvereisten van:

- De Machinerichtlijn 2006/42/EC
- De Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EC
- De vereisten van de Elektromagnetische Compatibiliteit Richtlijn 2014/30/EU die de volgende normen opneemt
  - o EN 55014-1:2017/A11:2020
  - o EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008
- De Algemene Veiligheidsnormen voor Machines en voedselverwerking die van toepassing zijn
- Materialen en Artikels beoogd om in contact te komen met voedsel - Regulatie (EC) Nr.1935/2004
- Goede productiepraktijken voor materialen beoogd om in contact te komen met voedsel – Regulatie (EC) Nr.2023/2006

Ondertekend			
	Craig Petherbridge – Kwaliteitsmanager		
Datum			
Toestel FG Code.		Toestel serie nr.	

Een technisch constructiebestand voor dit toestel wordt behouden bij het volgende adres:

**MONO EQUIPMENT**  
Queensway,  
Swansea West Industrierrein,  
Swansea  
SA5 4EB  
VK

**MONO EQUIPMENT** is een bedrijfsnaam van **AFE GROUP Ltd**  
Geregistreerd in Engeland Nr.3872673 VAT registratie Nr. 923428136

Maatschappelijke Zetel:  
Unit 35, Bryggen Road,  
North Lynn Industrierrein,  
Kings Lynn  
Norfolk  
PE30 2HZ  
VK

QD 001

Gedateerd 22/07/2022

Niet nakomen van de aanwijzingen voor schoonmaak en onderhoud, zoals in dit document in detail uitgelegd kan van invloed zijn op de garantie van deze machine.



▪ **VERWIJDERING**

Als de machine aan het eind van zijn levensduur komt, is bijzondere aandacht vereist. Alle onderdelen moeten naar de daartoe bestemde plaats worden afgevoerd, hetzij voor recycling of voor enig andere wijze van verwerking (indien toegestaan door de wet).

LET – OM VEILIG TE WERKEN – OP DE ONDERWERPEN MET KENMERK:



Het gebruik van sjablonen en / of accessoires die niet geproduceerd of MONO geleverd zal de garantie van het apparaat ongeldig

# INHOUD

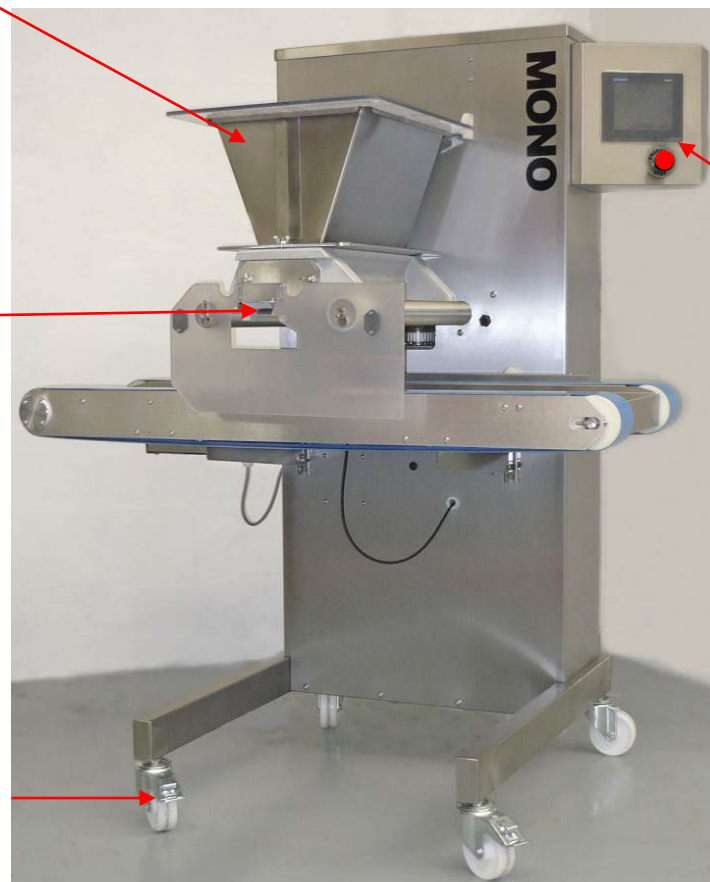
- 1.0 - INLEIDING
- 2.0 - AFMETINGEN
- 3.0 - SPECIFICATIES
- 4.0 - VEILIGHEID 
- 5.0 - INSTALLATIE
- 6.0 - ISOLATIE
- 7.0 - SCHOONMAAK AANWIJZINGEN
- 8.0 - BEDRIJFSOMSTANDIGHEDEN
- 9.0 - **GEREEDMAKEN VOOR GEBRUIK**
  - 9A – PLAATSEN VAN DE DEEGBAK**
  - 9B – PLAATSEN VAN EEN MAL**
- 10.0 - **GEBRUIK VAN DE “OMEGA TOUCH”**
  - 1** – KIES PRODUCTTYPE
  - 2** – KIES OPGESLAGEN NAAM VAN HET SOORT PRODUCT
  - 3** – BEVESTIG CONFIGURATIE
  - 4** – BEDIENINGSSCHERM
  - 5** – WIJZIGEN
    - 5A** – INSTELLEN BAKPLAAT
  - 6** – KOPIEREN
  - 7** – WISSEN
  - 8** – WACHTWOORDEN
  - 9** – MACHINE-INSTELLINGEN
  - 10** – FOUT-INFORMATIESCHERMEN
- 11.0 - ONDERDELEN
- 12.0 - RESERVEDELEN EN SERVICE
- 13.0 - ONDERDELENLIJST
- 14.0 - ELEKTRISCHE INFORMATIE

- Het innovatieve “vier-assen afzetting”-ontwerp van MONO’s “**Omega Touch**” deegspuiter maakt het mogelijk de meeste handbewegingen van een meester-banketbakker na te bootsen. Hierdoor realiseert de “**Omega Touch**” een uitzonderlijke nauwkeurigheid van productgewicht, -maat en -vorm.
- Onderhoud blijft tot een minimum beperkt en dankzij de gladde vormgeving van de behuizing verloopt het dagelijks schoonmaken snel en eenvoudig.
- De eenvoudig te gebruiken computersoftware omvat 550 programma’s, die in het geheugen zijn opgeslagen en die eenvoudig zijn op te roepen voor gebruik of wijziging.  
De bediening verloopt via een aanraak-kleurenscherm met vooraf geïnstalleerde, grafisch afgebeelde producten, die kunnen worden aangemaakt of gewijzigd om het gewenste product te realiseren.
- De deegspuiter is verkrijgbaar met voor zacht deeg . Verder is er een ruime keuze aan mallen en spuitkoppen.

TRECHTER VOOR  
ZACHTE DEEG

INSCHUIFMALLEN

ONDERSTEL MET  
VERGRENDELBARE  
ZWENKWIELEN

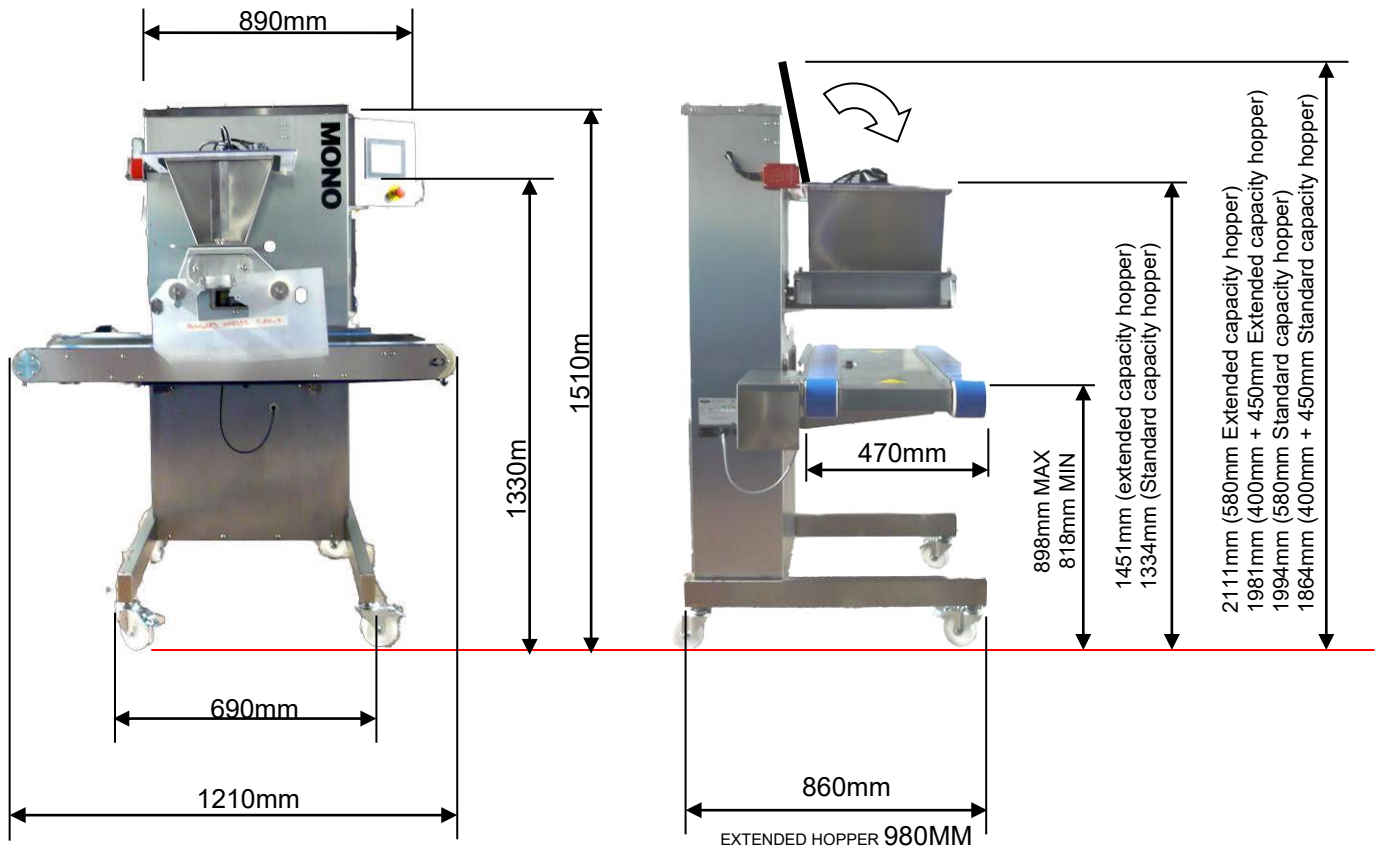


EENVOUDIGE  
BEDIENING

Omdat het ons beleid is onze machines doorlopend te verbeteren,  
houden we ons het recht voor specificaties te wijzigen zonder voorafgaande aankondiging



# 2.0 AFMETINGEN



## 3.0 SPECIFICATIES

### ZACHT DEEG

MODEL	400	450	580
(Nom. breedte deegbak [mm])			
<b>Gewicht</b> (met geplaatste deegbak) [kg] :	<b>176</b>	<b>185</b>	<b>194</b>
<b>Standaard capaciteit</b> <b>deegbak [liter] :</b>	<b>20</b>	<b>22,5</b>	<b>29</b>
<b>Vergrote capaciteit</b> <b>deegbak [liter] :</b>	<b>36</b>	<b>41</b>	<b>53</b>

**Energieverbruik:** 2,5kW monofase, gezeerd met 13A

Minimum afstand tussen bakplaten = 50mm

Geluidsniveau = kleiner dan 85dB

Elektronica = Volledige microprocessorbesturing



De toevoer naar deze machine moet worden beschermd door een 30 mA RCD

### OPMERKINGEN:


De minimum mogelijke afzetting hangt af van verscheidene factoren: recept, mengmethode, afmetingen van de mal, maat van de spuitkop en de spuitsnelheid.

Onderstaand - als vuistregel - de minimum te proberen dosering:

Bitterkoekjes	6 g,
Schuimpjes	3 g,
Soesjes	5 g,
Weens gebak	4 g,
Moscovisch gebak	4 g.

Raadpleeg **Mono Equipment** als het beoogde product buiten de hiervoor genoemde algemene machinespecificatie valt om te onderzoeken welke de precieze mogelijkheden van de "Omega" voor een willekeurig specifiek product zijn.

Omdat het ons beleid is onze machines doorlopend te verbeteren, houden we ons het recht voor specificaties te wijzigen zonder voorafgaande aankondiging

- 1 **Gebruik nooit een defecte machine** en rapporteer altijd iedere schade.
- 2 **Enkel geschoolde technici** mogen onderdelen van deze machine verwijderen als daarbij het gebruik van gereedschap is vereist.
- 3  Zorg altijd voor droge handen alvorens een elektrisch apparaat (waaronder de kabel, schakelaar en contactdoos) aan te raken. **VERPLAATS nooit machines door aan netsnoeren of kabels te trekken.**

- 4 **Zorg altijd voor een droge vloer rond de OMEGA om uitglijden te voorkomen** – met name als u zware deegbakken of onderdelen van mallen naar en van de machine wilt dragen.


- 5 **Al het bedienend personeel moet volledig geschoold zijn.**


Het gebruik van de machine kan gevaarlijk zijn als de machine:

- wordt bediend door **ongeschoolde of onervaren medewerkers**,
- niet wordt gebruikt overeenkomstig **het beoogde doel**,
- niet juist wordt bediend.**

**Alle veiligheidsvoorzieningen die tijdens fabricage op de machine zijn aangebracht en de gebruiksaanwijzingen in dit handboek beogen een veilig gebruik van deze machine. Eigenaar én gebruiker zijn verantwoordelijk voor een veilig gebruik.**

- 6 Personeel dat training aan de machine ondergaat, moet onder **direct toezicht** staan.

- 7  Gebruik de machine niet als enig paneel of afscherming **is weggenomen.**

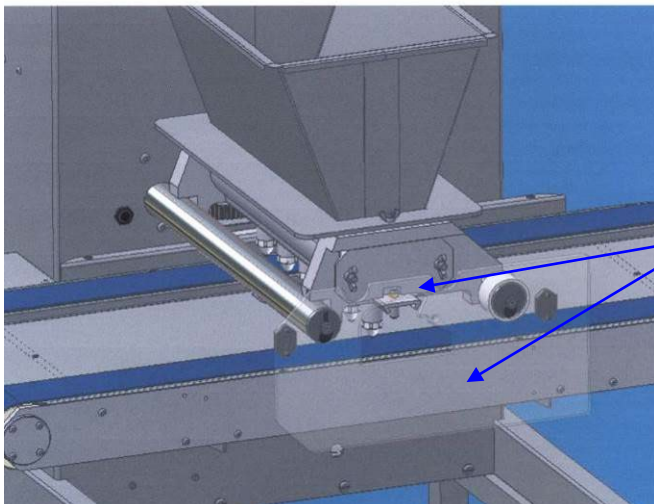
- 8  Draag **geen loszittende kleding** of sieraden bij het bedienen van de machine.

- 9 **Schakel de netspanning uit** met de aan/uit-schakelaar als de machine niet in gebruik is en alvorens **schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden** uit te voeren.

- 10 De manager of de leidinggevende in de bakkerij moet de **dagelijkse veiligheidscontroles** aan de machine uitvoeren.



- 11 Gebruik de machine niet zonder dat de **deegbak, mal en afscherming correct zijn aangebracht**.



(11) DEEGBAK, MAL  
EN AFSCHERMING  
AANGEBRACHT



- 2 Omdat het bij het schoonmaken nodig is zware onderdelen te hanteren, verdient het aanbeveling **veiligheidsschoenen** te dragen tijdens het uitvoeren van zulke werkzaamheden.

**TIJDENS REINIGING EN ONDERHOUD  
MOET DE MACHINE NIET  
ZIJN AANGESLOTEN OP HET ELEKTRICITEITSNET.**



## 5.0 INSTALLATIE

- 1 Zorg ervoor dat de deegspuiter is aangesloten op de juiste elektrische voeding, zoals gespecificeerd op het serienummer-identificatieplaatje aan de zijkant van de machine.



The supply to this machine must be protected by a **30mA RCD**

- 2 Zorg ervoor dat een zekering voor de correcte stroomsterkte (A) in de elektrische voeding is geplaatst.

## 6.0 ISOLATIE

### SCHAKEL DE MACHINE IN GEVAL VAN NOOD UIT MET DE AAN/UITSCHAKELAAR AAN DE MUUR OF DRUK DE NOODSTOPKNOP IN.



*Draai de noodstopknop met de wijzers van de klok mee om de noodstopknop weer vrij te geven.*



**NOODSTOP  
KNOP**

### OPMERKING:



- Alleen volledig getraind personeel mag schoonmaken.
- Ontkoppel de machine van de netvoeding alvorens schoon te maken.
- Gebruik geen stoomreiniger of waterstraal.

**- Gebruik geen bijtende oplosmiddelen of schuurmiddelen -**

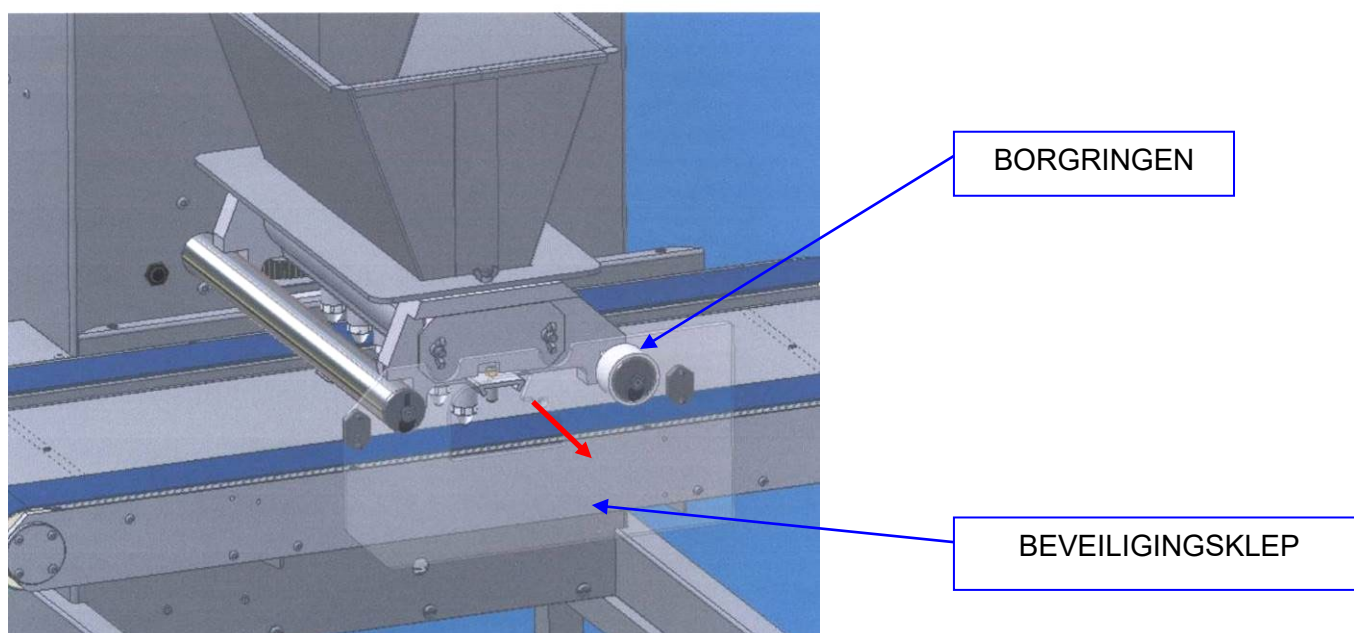
Neem elke dag alle buitenvlakken van de machine af met een warm sopje.

## DEEGBAKKEN VOOR HARD EN ZACHT DEEG

### WISSELEN VAN PRODUCTMIX

*Verwijder de deegbak, pompset, mal, spuitkoppen en dergelijke van de machines en neem ze uiteen om ze grondig te reinigen als u van productmix wilt wisselen.*

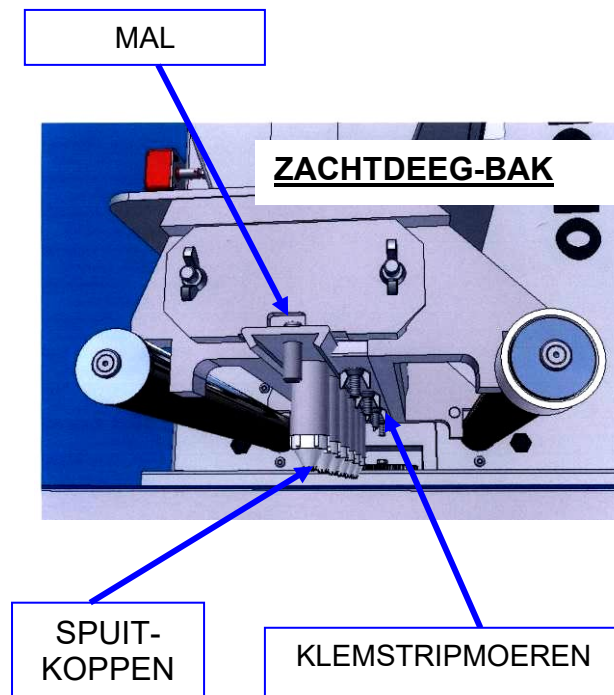
1. Open de bovenste bescherming en verwijder overtollig bakmix die in de deegbak is achtergebleven.
2. Neem het transparante deksel aan de voorzijde en de borgring weg.



3. Draai de moeren van de klemstrip aan de mal of de vleugelschroeven (afhankelijk van het soort deegbak) los. Verwijder – om later beschadiging te voorkomen - de aanwezige mal van de pompset door hem eruit te schuiven.

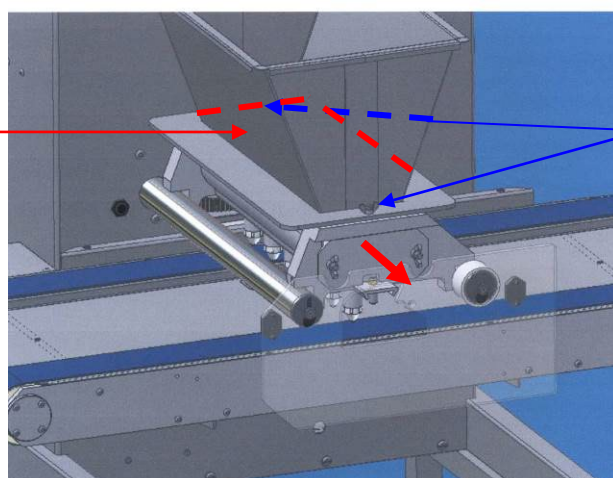
**OPMERKING.**

*De vleugelschroeven hoeven maar een beetje los te worden gedraaid om de mal van de pompset weg te kunnen schuiven. Als u ze te los draait, moet u de mal ondersteunen.*



4. Verwijder – om gewicht en omvang te verminderen– de lege deegbak van de pompset (als die nog op de machine zit) door de vleugelmoeren los te draaien.

*Schuif de complete deegbak een beetje weg van het machinehuis (maar houd hem op de steunrails) om bij de binnenste vleugelmoer te kunnen - dit ontkoppelt ook de pompset van de aandrijfjas.*



*Let erop dat u de moeren zo weglegt, dat u ze niet kwijt raakt.*



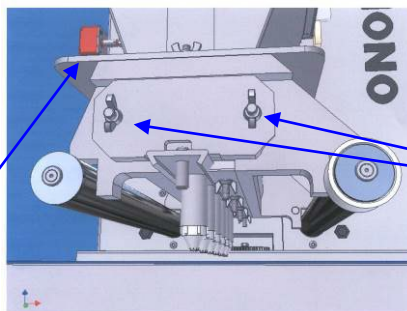
## **WAARSCHUWING:**

**Deegbak en pompset wegen meer dan 25kg en moeten door twee mensen worden uitgetild of tot kleinere onderdelen worden gedemonteerd als ze nog op de machine zitten.**

Let er op het afdichtvlak van de deegbak niet te beschadigen tijdens het wegnemen, schoonmaken, weer aanbrengen en tijdens opslag.

1. Controleer – na het verwijderen van de deegbak - de staat van de afdichting van de deegbak.
2. Draai de moeren, die de eindkap op zijn plaats houden, los vanaf de toegankbare zijde van de pompset. *Let erop dat u de moeren zo weglegt, dat u ze niet kwijt raakt.*

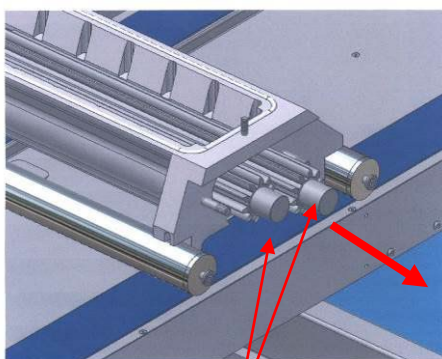
AFDICHTVLAK  
VAN DE DEEGBAK



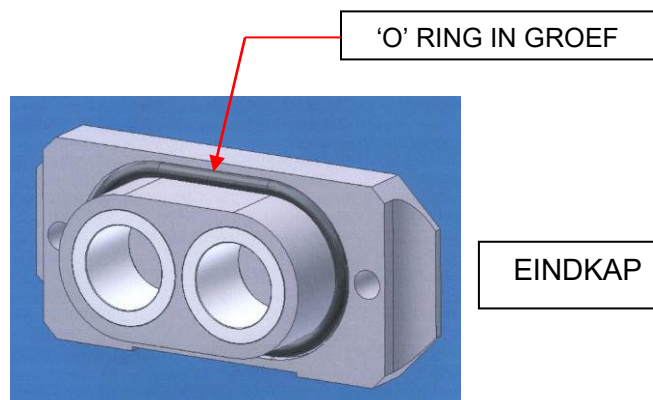
EINDKAP MOEREN

3. Trek de eindkap met de pomptandwielen weg.

*Let er op dat de 'O'-afdichting aan de binnenzijde van de eindkap niet beschadigd raakt bij het schoonmaken.*



TANDWIELPOMP



'O' RING IN GROEF

EINDKAP

4. Verwijder de resterende delen van pompset en de overblijvende eindkap om de onderdelen van de pompset volledig uit elkaar te kunnen nemen en te reinigen.



## 8.0 BEDRIJFSOMSTANDIGHEDEN

Zorg ervoor - om de beste productresultaten en een consistente werkwijze te verkrijgen - dat:

- ✓ de deegspuiter staat op een **vloer die waterpas is**;
- ✓ **de vlakke bakplaten** gelijk van lengte, materiaal en randafmetingen zijn;
- ✓ de gebruikte spuitkoppen en mallen **onbeschadigd** zijn;
- ✓ de machine **schoon** wordt gehouden.



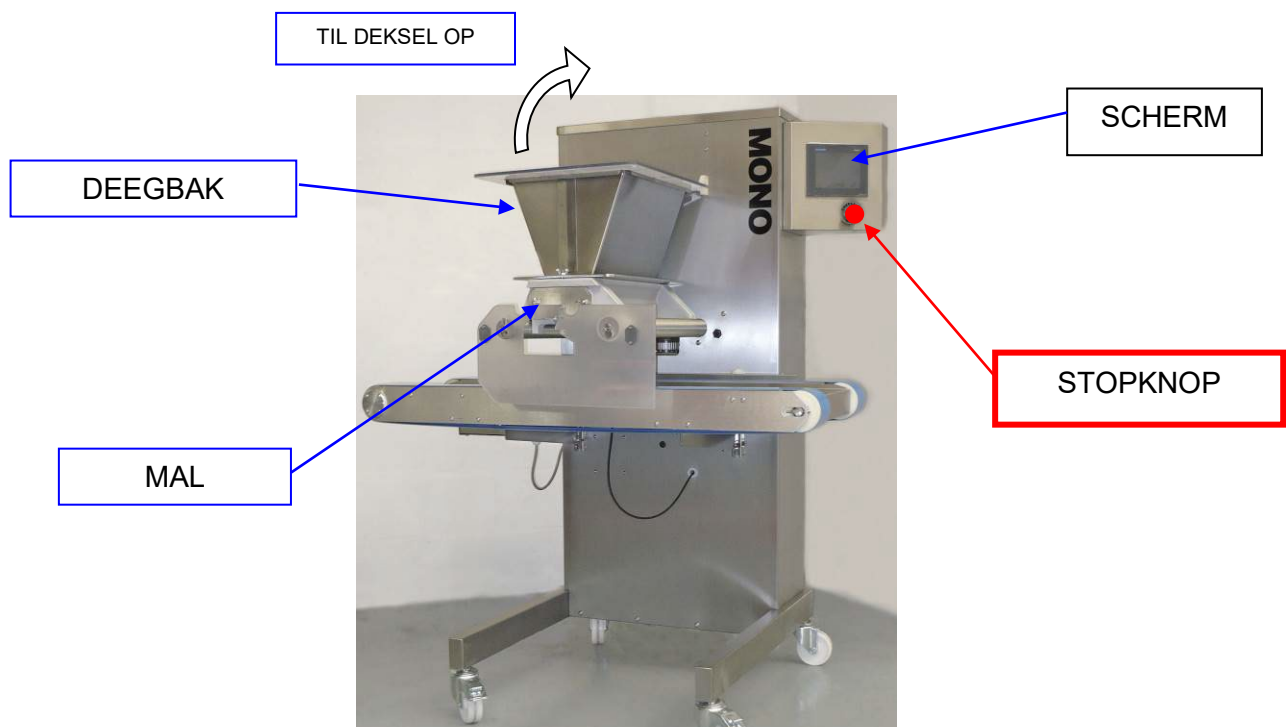
## 9.0 GEREEDMAKEN VOOR GEBRUIK

Omega  
Touch

Het gebruik van sjablonen en / of accessoires die niet geproduceerd of MONO geleverd zal de garantie van het apparaat ongeldig

- 1 Kies de vereiste mal en spuitkoppen en monteer ze zoals hierna wordt beschreven in hoofdstukken 9a en 9b. Vul de deegbak met deeg en sluit de beschermkap.

*Bij het gebruik van zwaar deeg is het aanbevolen de binnenzijde van de deegbakken in te smeren met plantaardige olie. Bevochtig bij lichter deeg (zoals voor schuimpjes) de binnenzijde met water. De olie of het water helpt de deegmix langs de wanden van de deegbak af te glijden en voorkomt dat lucht wordt aangezogen.*



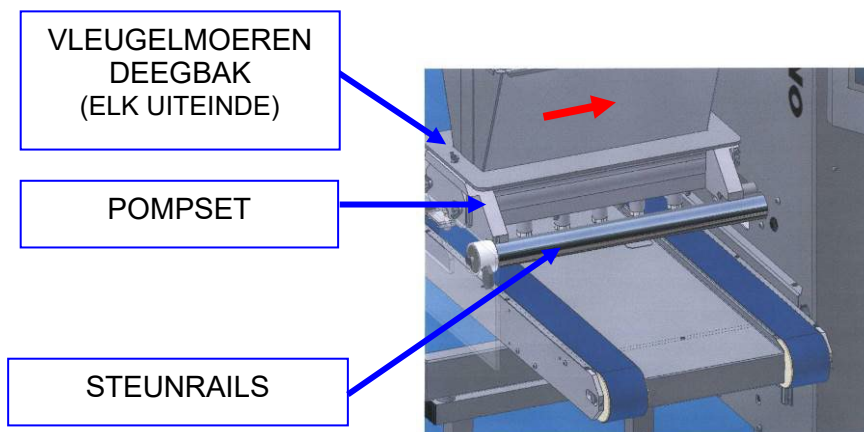
- 2 Sluit het netsnoer aan op het elektriciteitsnet.  
*Verzeker u ervan dat de noodstopknop is vrijgegeven (draai zonodig rechtsom)*
- 3 Kies een bestaand programma of maak een nieuw programma aan met behulp van de menu's op het beeldscherm.
- 4 De machine is nu klaar voor gebruik.

## 9a PLAATSEN VAN DE DEEGBAK

**WEES GEWAARSCHUWD BIJ HET PLAATSEN VAN DEEGBAK EN POMPSET OMDAT SOMMIGE MODELLEN ZWAARDER DAN 25 KG ZIJN. Twee mensen zijn nodig om ze op te tillen, of ze moeten in onderdelen worden gedemonteerd als ze nog op de machine zitten. ZORG VOOR EEN PROPERE VLOER RONDOM DE MACHINE**

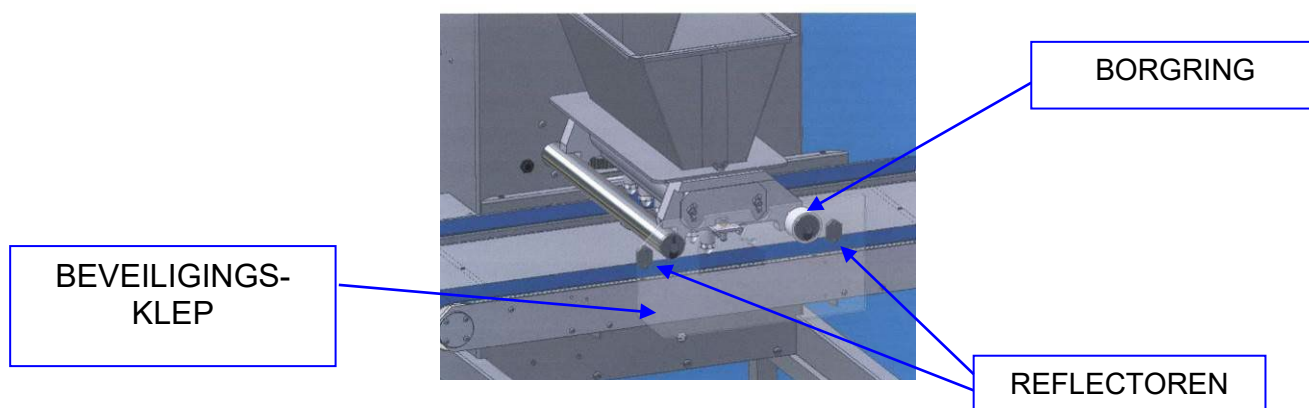
Plaats - om gewicht en omvang te verminderen - de volledige deegbak in twee stappen: zet eerst pompset op de steunrails, plaats daarna de deegbak op de pompset.

- 1 Lijn de tandwielwals van de pompset met de hand uit op de aandrijfvas.
- 2 Plaats de deegbak op de pompset en zet hem met de vleugelmoeren vast.
- 3 Schuif de deegbak op de steunrails tot hij volledig op de machine aansluit.



### ZACHT DEEG

- 4 Nadat de deegbak is geplaatst MOETEN de borgringen van de deegbak weer op de steunrails worden aangebracht, en moet de beveiligingsklep weer worden geplaatst, waarbij de reflectoren naar het machinehuis toe wijzen.



**GEBRUIK DE MACHINE NIET ZONDER GEPLAATSTE MAL**

## VOORDAT U STRAIGHT & OFFSET Dophouders

### "O" ringen moet voorzien zijn

Nozzle houders voorzien in de middelen voor het bevestigen van standaard kunststof doppen aan de zachte deeg roterende sjablonen en de afdichtringen moeten worden aangebracht voordat u en vervangen moeten worden af en toe om een correcte werking te garanderen.

"O" DE RING ONDERDEELNUMMER = A900-12-010 (geleverd in zakken van 20)



LOOP EERSTE RING OVER END



SCHUIF OMLAAG OM GROOVE



EERSTE RING IN DE JUISTE POSITIE



LOOP TWEEDE RING OVER END



SCHUIF DE RING NEER AAN TWEEDE GROEF,



TWEEDE DE RING IN DE JUISTE

- **Zacht deeg**

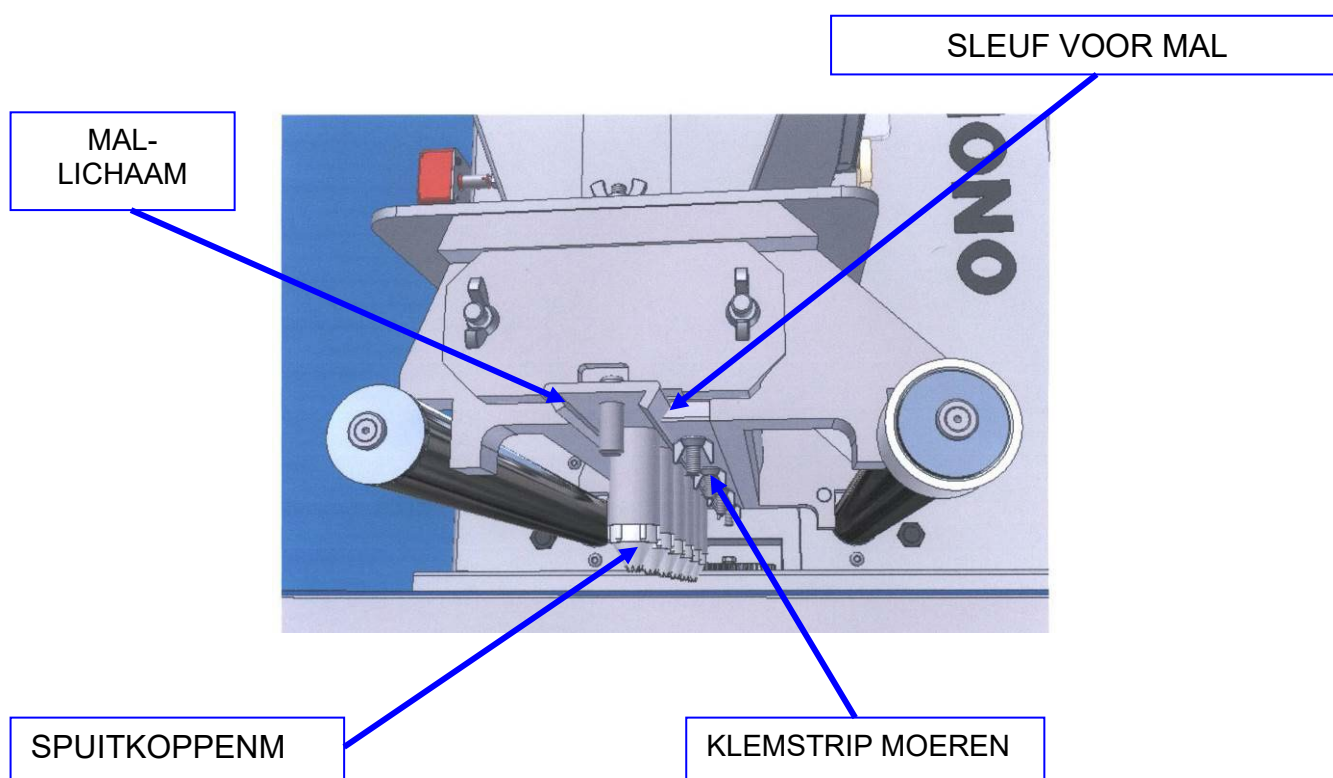
Schroef - bij niet-roterende mallen, die voorzien kunnen worden van spuitkoppen - de spuitkoppen in de daartoe bestemde gaten die van schroefdraad zijn voorzien.

Rotatiemallen kunnen voorzien zijn van kunststof spuitkoppen, die in spuitkophouders zijn geschroefd (recht of versprongen).

OF

Metalen spuitkoppen die met een aparte moer op hun plaats worden gehouden.

- 1 Kies de benodigde mal en spuitkoppen.  
(*Spuitkoppen zijn niet nodig voor plaat-, zigzag- of stobbevormige mallen*)
- 2 Bevestig de spuitkoppen op de mal.



- 3 Schuif de mal in de bijpassende sleuf aan de voet van de pompset tot de aanslag in positie is.
- 4 Draai de moeren op de klemstrip (aan de onderzijde van de pompset) vast om de mal vast te houden.

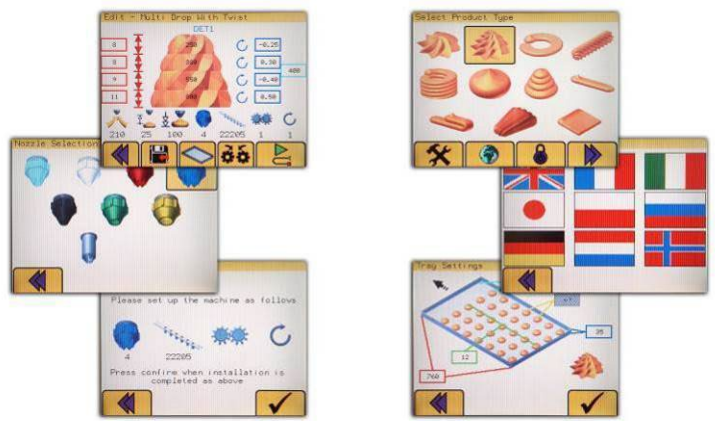
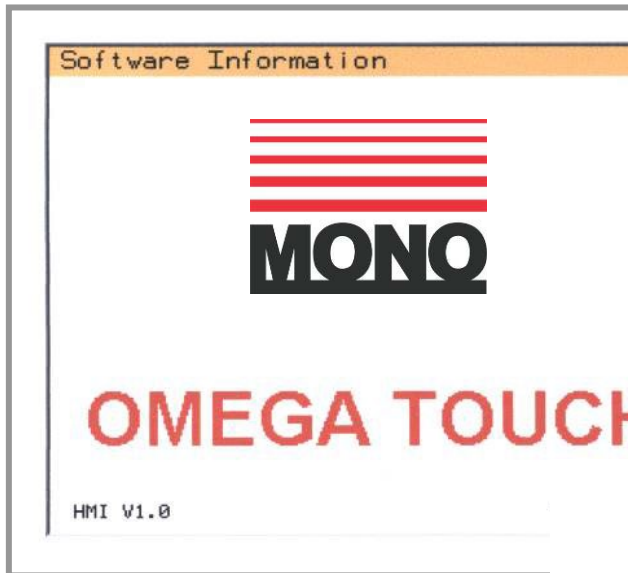
**OPMERKING.** *Er kan mix lekken als de moeren niet goed zijn vastgedraaid, wat invloed heeft op het gedeponeerde gewicht.*



**GEBRUIK DE MACHINE NIET ZONDER GEPLAATSTE MAL**

# 10.0 GEBRUIK VAN DE 'OMEGA TOUCH'

Omega Touch



Alle handelingen worden geactiveerd door BETREFT GEBIEDEN op het scherm met een vinger.  
Gebruik niet te veel kracht of harde voorwerpen.

**INVOER VIA TOETSENBOORD VEREIST**

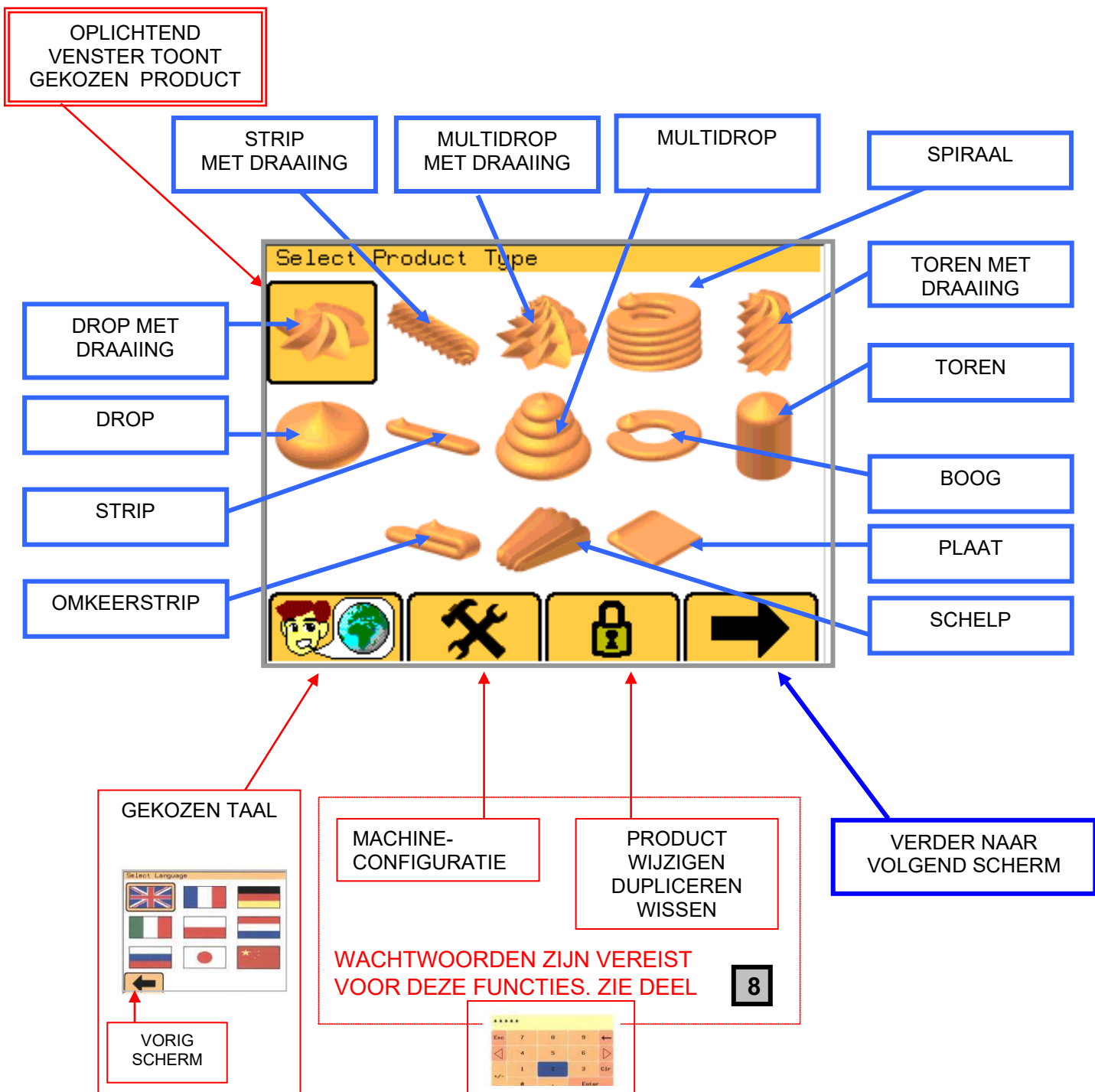
**BLAUW = BEDRIJF**

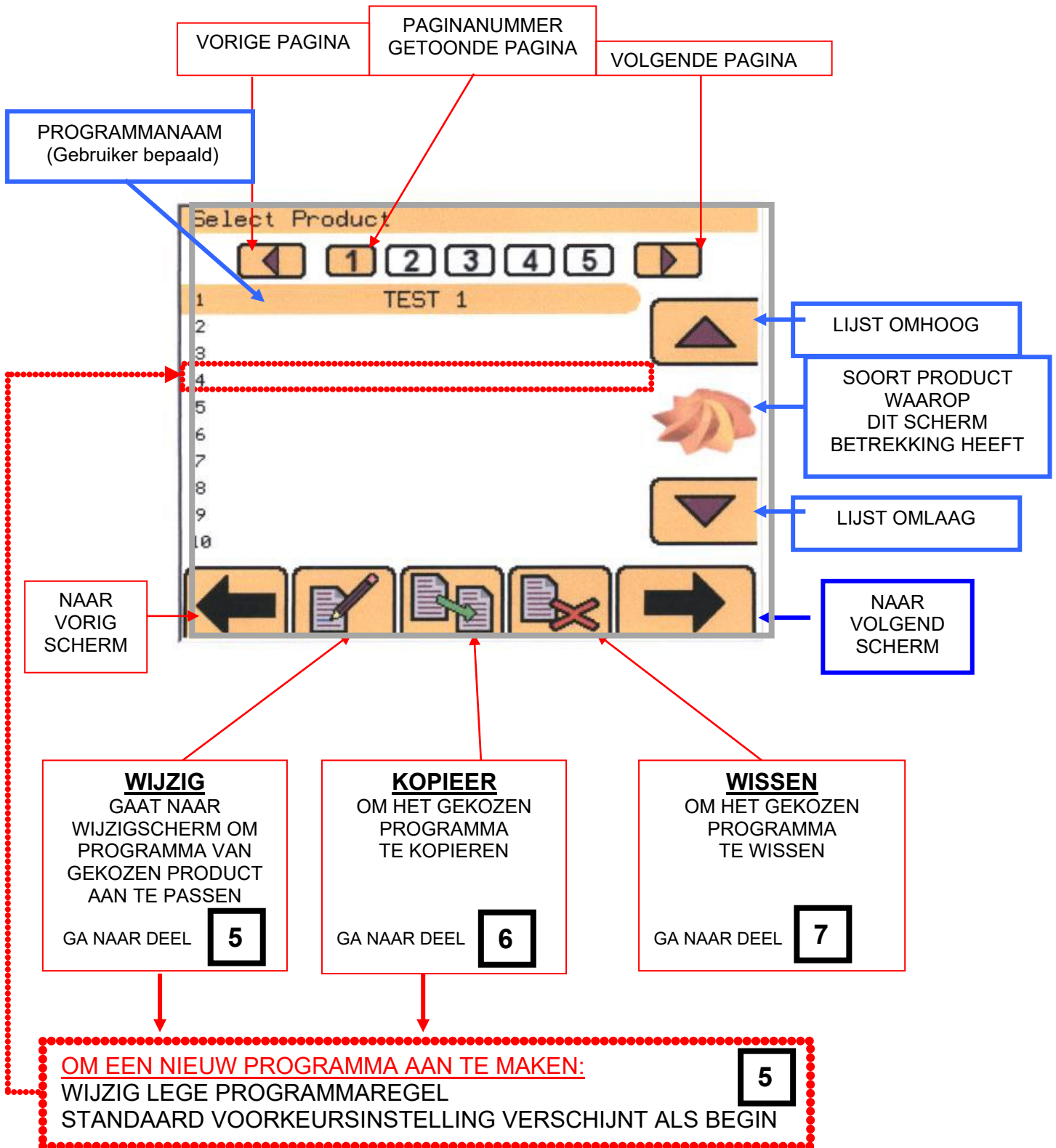
**ROOD = WIJZIG INSTELLINGEN**

# KIES SOORT PRODUCT

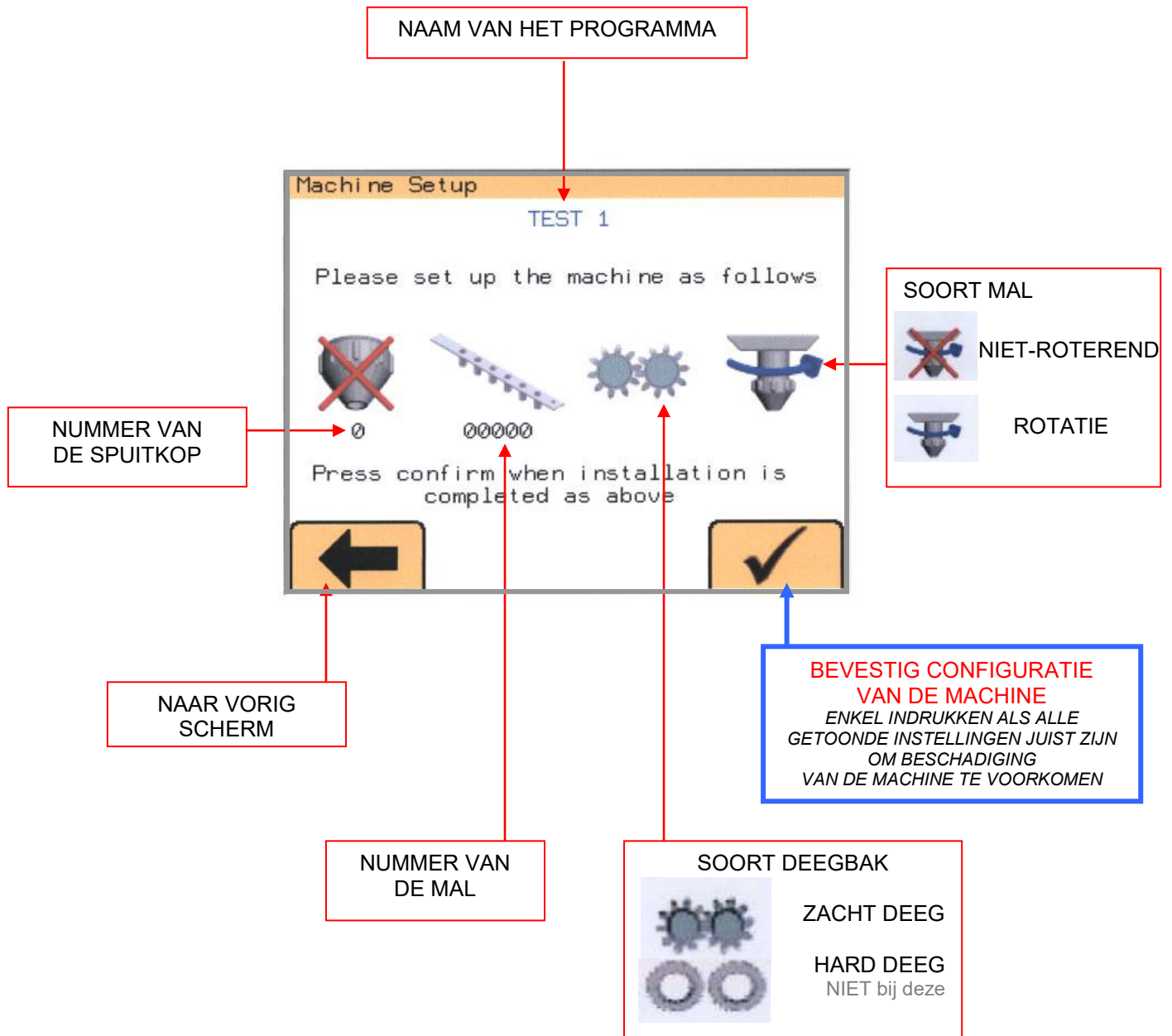
**1**

Alle handelingen worden geactiveerd door **BETREFT GEBIEDEN** op het scherm met een vinger. Gebruik niet te veel kracht of harde voorwerpen

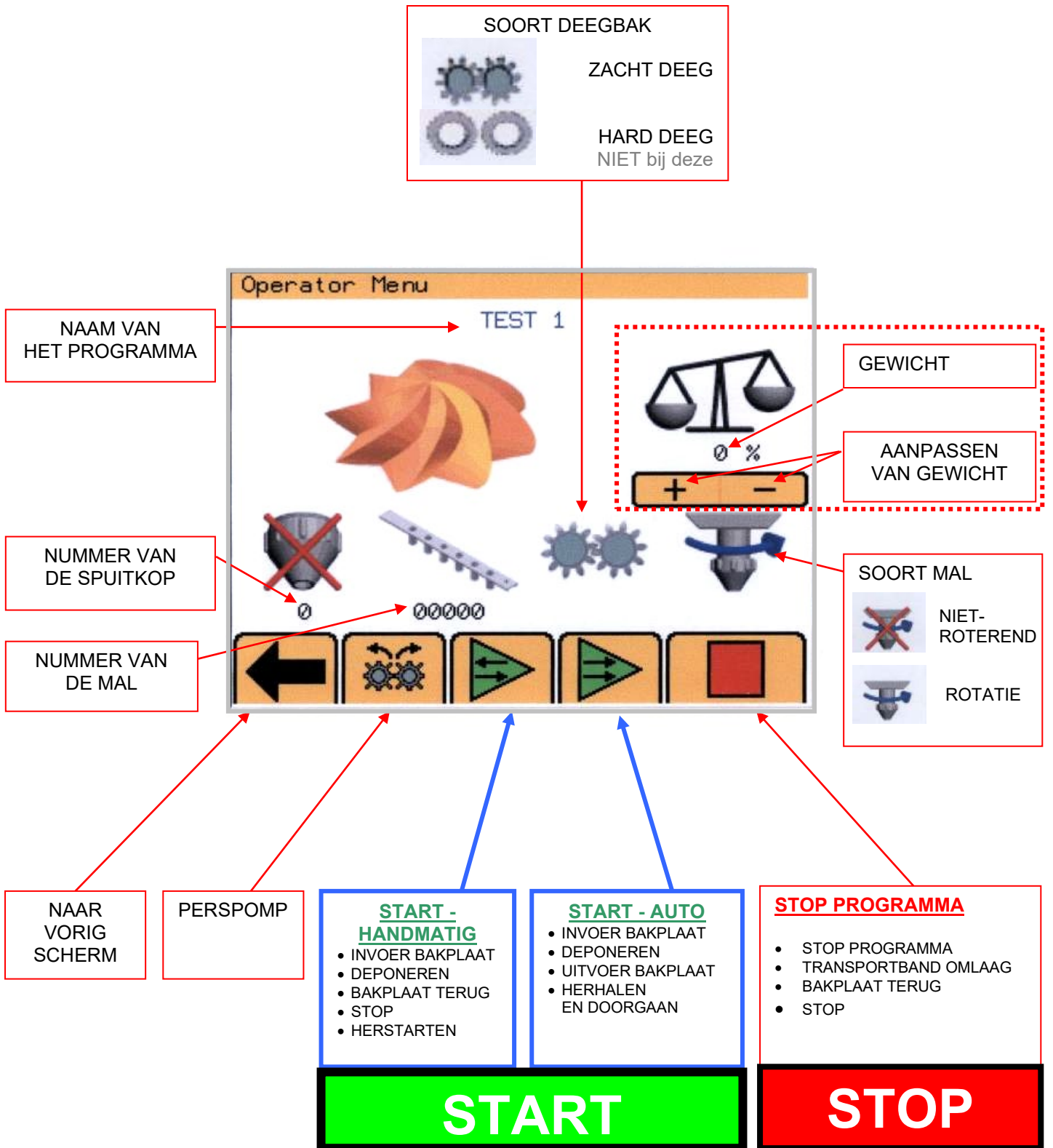








**OM MACHINESCHADE TE VOORKOMEN:  
DRUK ENKEL DE BEVESTIGTOETS IN ALS ALLE ONDERDELEN OP DE MACHINE  
ZIJN GEMONTEERD, ZOALS OP HET SCHERM IS GETOOND**



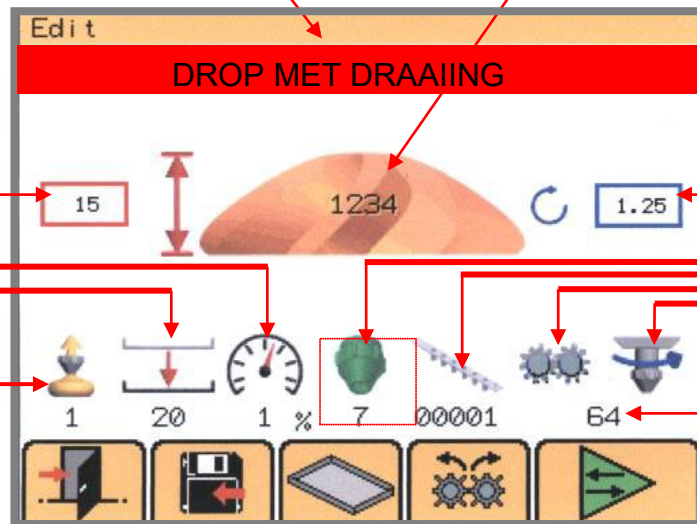
## VOORBEELD: DROP MET DRAAIING

PROGRAMMANAAM

PRODUCT AANTAL  
DIT IS EEN INSTELLING EN GEEN  
MAAT VOOR HET FEITELIJK VOLUME

HOOGTE VAN DE  
SPUITKOP [mm]  
BOVEN HET  
BAKPLAATOPPERVLAK

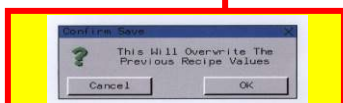
SPUITKOPROTATIES  
AANTAL DRAAIINGEN  
TIJDENS EEN AFZETTINGS-  
CYCLUS



VERLAAT DIT SCHERM



**BEWAAR WIJZIGINGEN**



TERUGZUIG-  
HOEVEELHEID

TAFEL  
PENDELLENTE [mm]

TOTALE  
MACHINE SNELHEID  
(% VAN MAXIMUM)

NAAR  
BAKPLAAT  
INSEL-  
SCHERM

GA NAAR  
DEEL  
5A

MAX HOOGTE VOOR  
DEEGBAK/MAL  
COMBINATIE

START  
HANDMATIGE MODE

PERSPOMP  
(ZACHT DEEG AFGEBEELD)

**OPMERKING**  
EEN RODE ACHTERGROND VAN  
ENIGE INSTELLING  
BETEKENT DAT DE WAARDE  
MOET WORDEN  
GECORRIGEERD

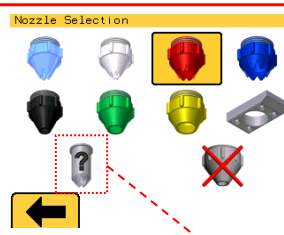
SOORT MAL  
ROTATIE  
NIET-ROTTEREND

KIES DEEGBAK  
ZACHT DEEG

MAL NUMMER  
INVOER VIA  
TOETSENBORD DAT NA  
HET INDRUKKEN  
VERSCHIJT



KIES NOZZLE TYPE

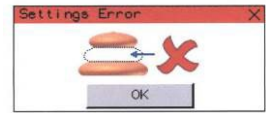


**VOORBEELD:  
MULTIDROP MET  
DRAAIING**

HOEVEELHEID  
AFZETTING  
VOOR ELKE LAAG

FOUT-INDICATOR  
INSTELLINGEN

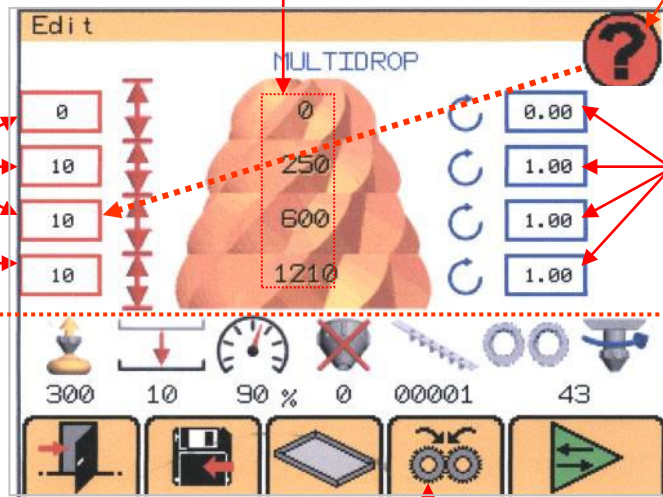
VENSTERS WORDEN ROOD BIJ  
ONJUISTE INSTELLING



SPUITKOPHOOGTE [mm]  
VOOR ELKE LAAG

SPUITKOPHOOGTE [mm]  
VANAF  
BAKPLAATOPPERVLAK

AANTAL DRAAIINGEN  
VOOR ELKE LAAG  
(NEGATIEVE WAARDEN  
MOGELIJK)



OVERIGE INSTELTOETSEN  
ZIJN IDENTIEK ALS  
OP VORIGE PAGINA

PERSPOMP  
(ZACHT DEEG AFGEHEELD)

**VOORBEELD:  
PLAAT / STRIP**

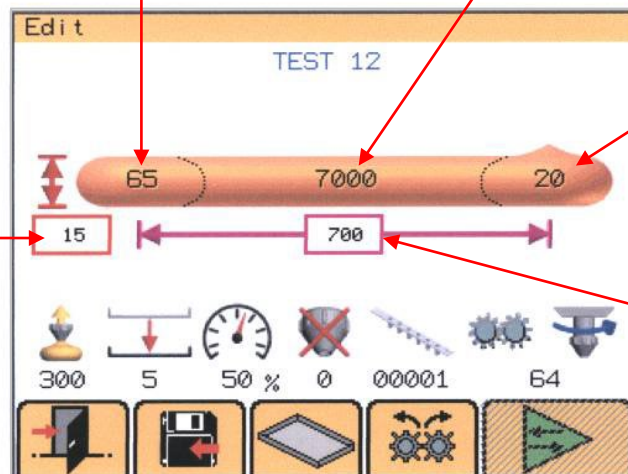
HOEVEELHEID  
AFZETTING  
VOOR BEGIN  
VAN HET PRODUCT

HOEVEELHEID  
AFZETTING  
VOOR DE LENGTE

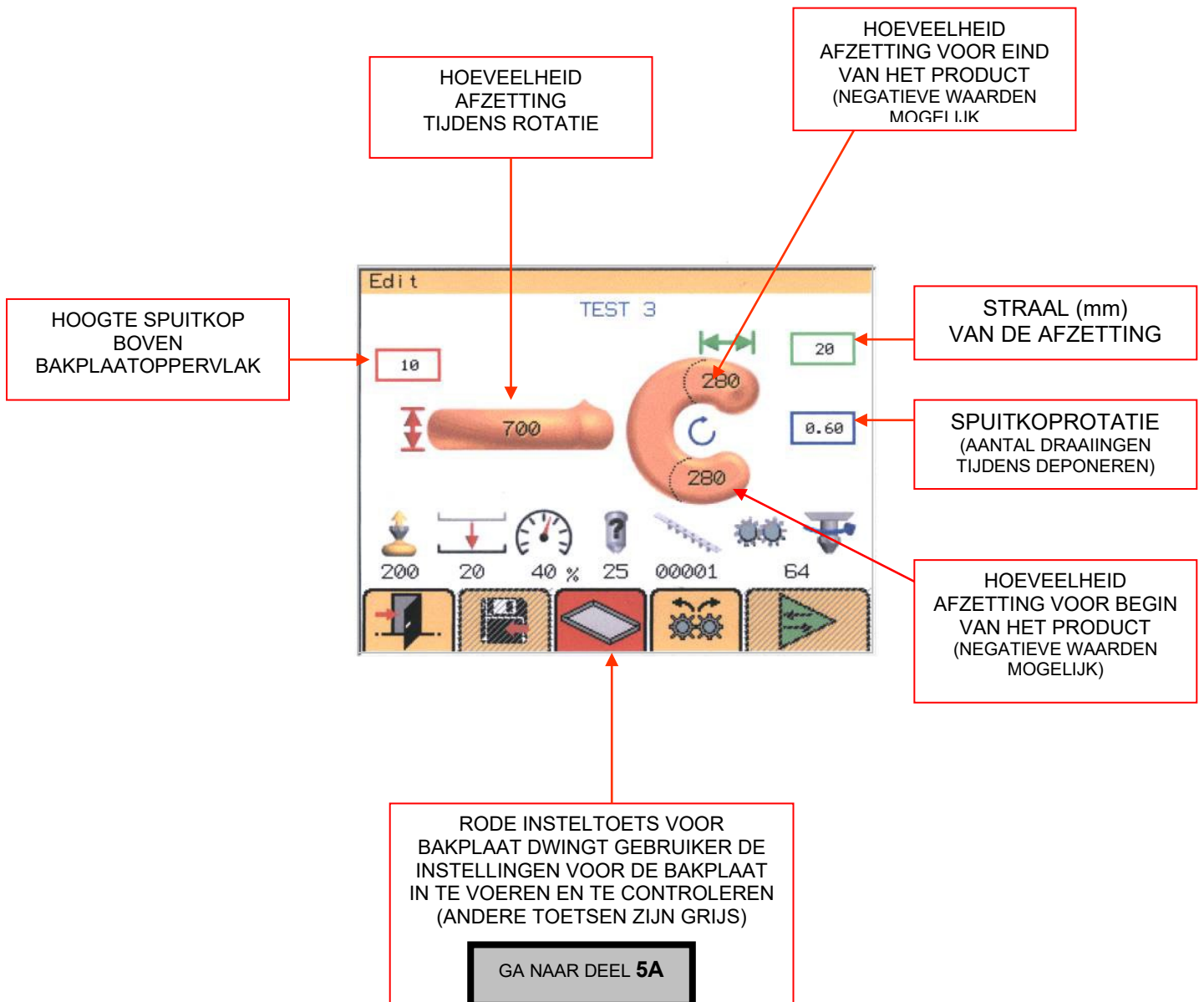
HOEVEELHEID  
AFZETTING VOOR EIND  
VAN HET PRODUCT  
(NEGATIEVE WAARDEN  
MOGELIJK)

HOOGTE SPUITKOP  
BOVEN  
BAKPLAATOPPERVLAK

LENGTE [mm]  
BAKPLAAT PENDELING

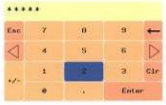


**VOORBEELD:  
'C' MAL  
(BOOG)**



# INSTELLEN BAKPLAAT

5A



DRUK OP WINDOWS EN VOER  
WAARDEN IN VIA TOETSENBORD

AFSTAND [mm] TOT 1E RIJ OP BAKPLAAT  
(BIJ HANDMATIG INSTELLEN)

AFSTAND [mm] TUSSEN RIJEN  
(BIJ HANDMATIG INSTELLEN)

HANDMATIG INSTELLEN  
VOOR HET SPATIEREN  
VAN DE RIJEN  
AAN / UIT

BEWEGINGSRICHTING  
VAN DE BAKPLAAT

AANTAL RIJEN  
PER BAKPLAAT

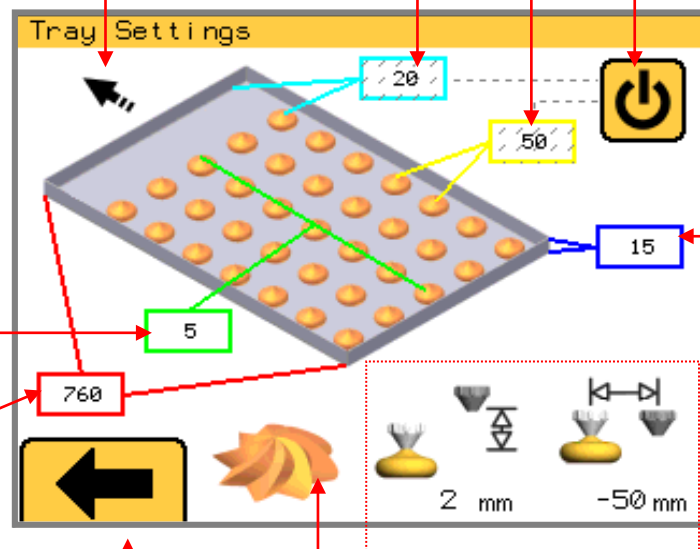
LENGTE [mm]  
VAN DE BAKPLAAT

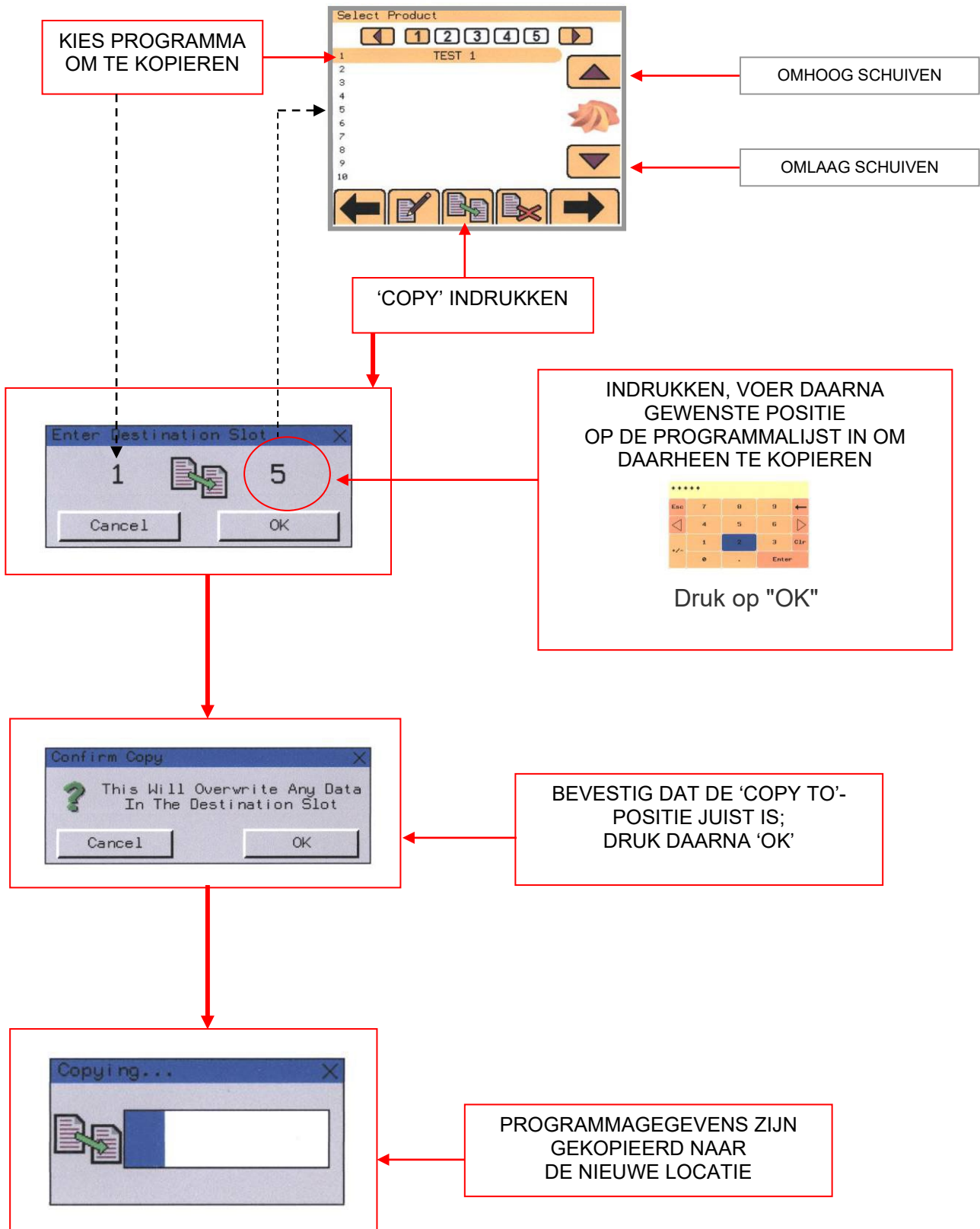
HOOGTE RAND  
BAKPLAAT [mm]

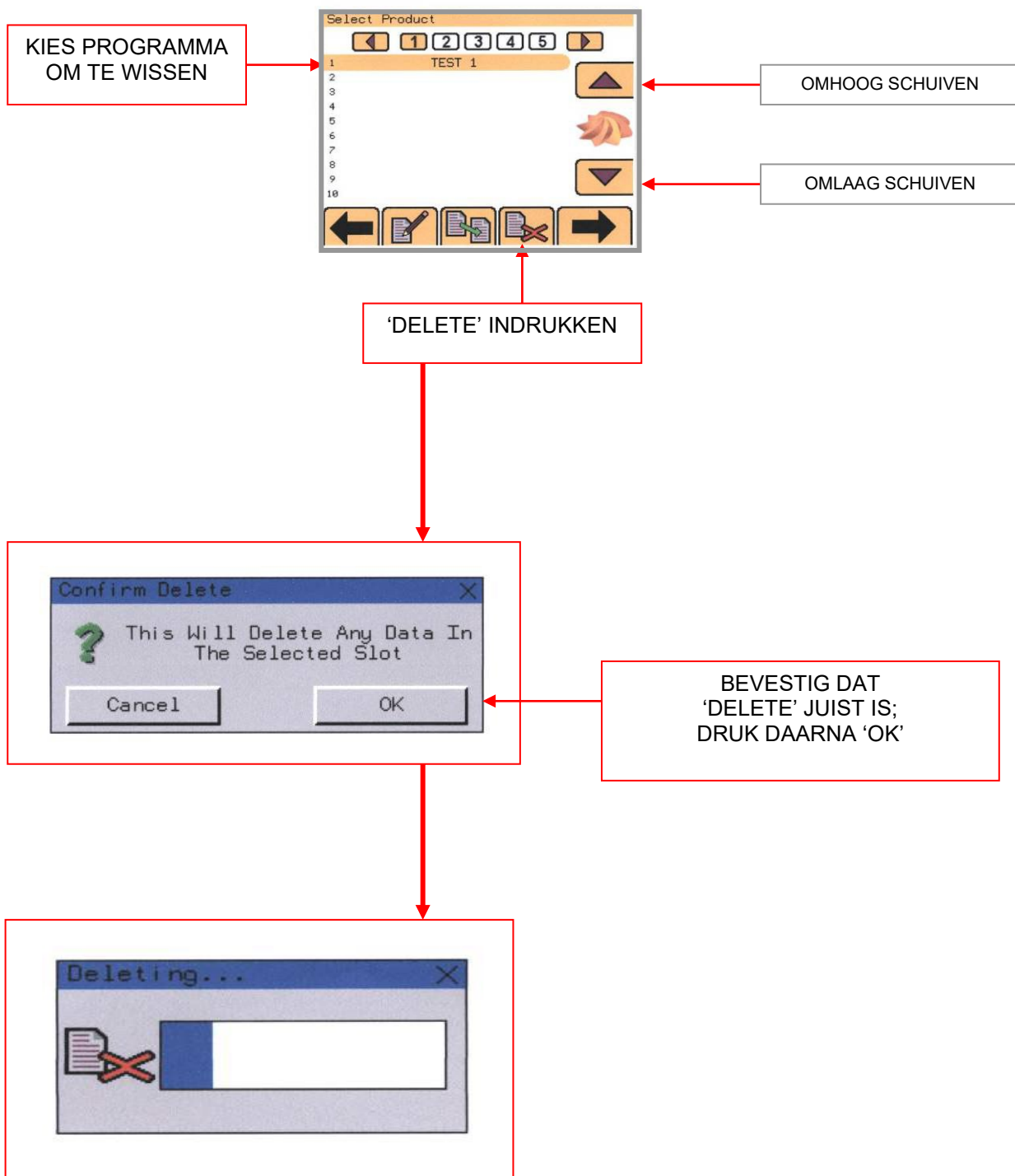
NAAR VORIG SCHERM

TERUGSLAG TOETS  
(VERPLAATSING VAN DE BAKPLAAT  
NA HET DEPONEREN)

SOORT PRODUCT



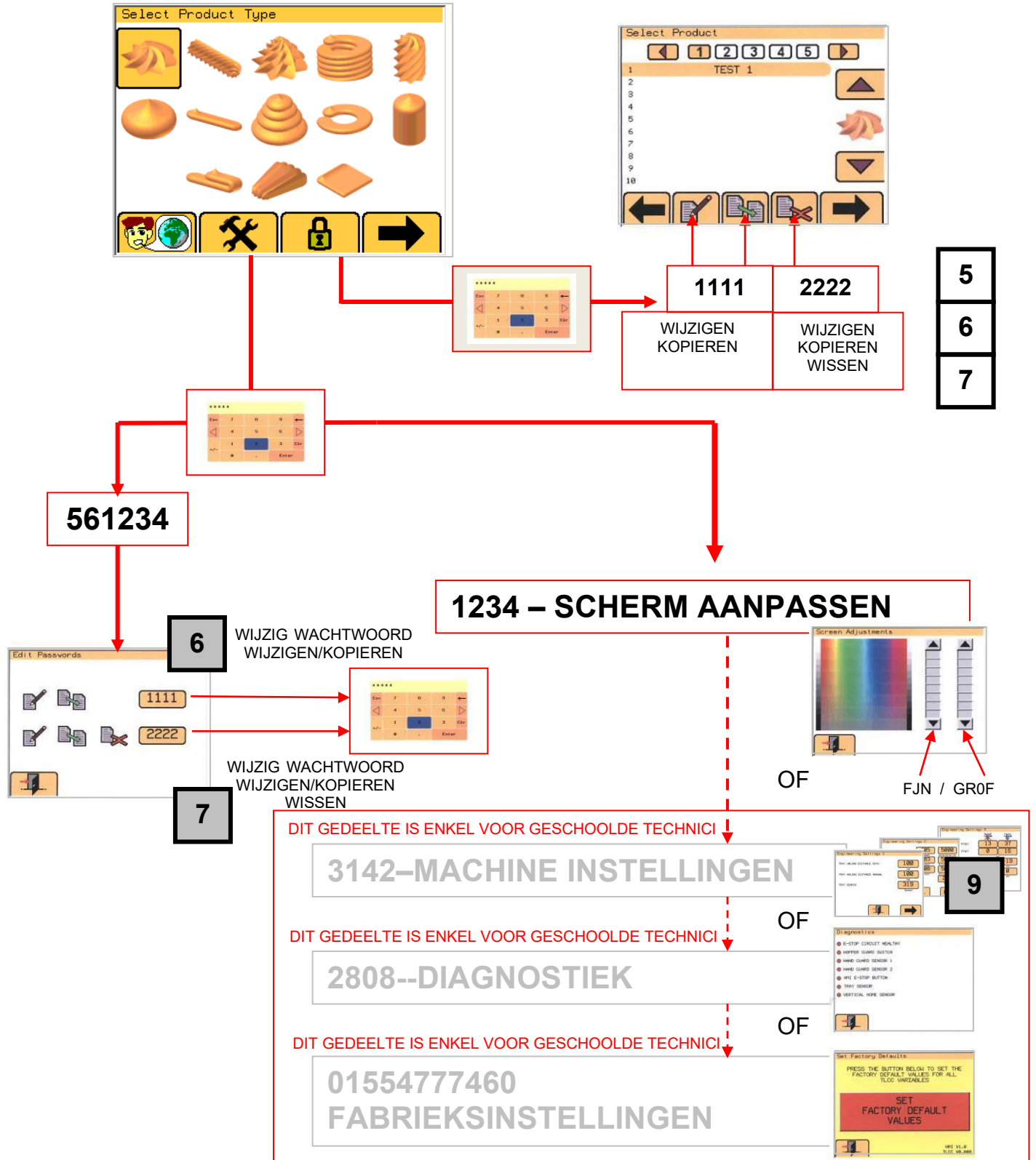






## WAARSCHUWING

PROBEER GEEN AANPASSINGEN TE MAKEN  
TENZIJ U ZICH VOLLEDIG BEWUST BENT VAN DE RESULTATEN



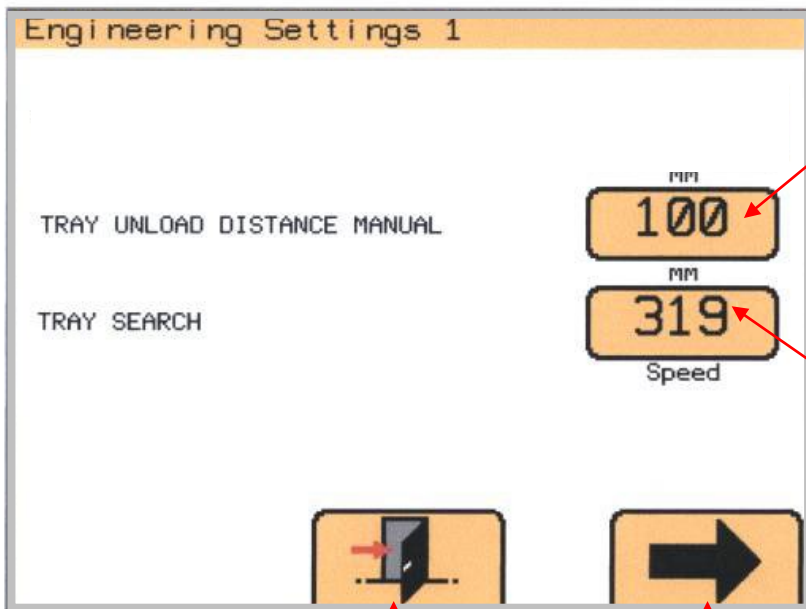
# MACHINE INSTELLINGEN (1)

9<sub>1</sub>

DIT GEDEELTE IS ENKEL BEDOELD VOOR GESCHOOLEDTE TECHNICI



IN HANDMATIGE MODUS: AFSTAND WAARMEE DE VOORSTE RAND VAN BAKPLAAT TERUGSCHUIFT LANGS DE BAKPLAATSSENSOR, BIJ HET TERUGKEREN NAAR OPERATOR



SNELHEID WAARMEE DE BAKPLAAT LANGS DE BAKPLAATSSENSOR SCHUIFT



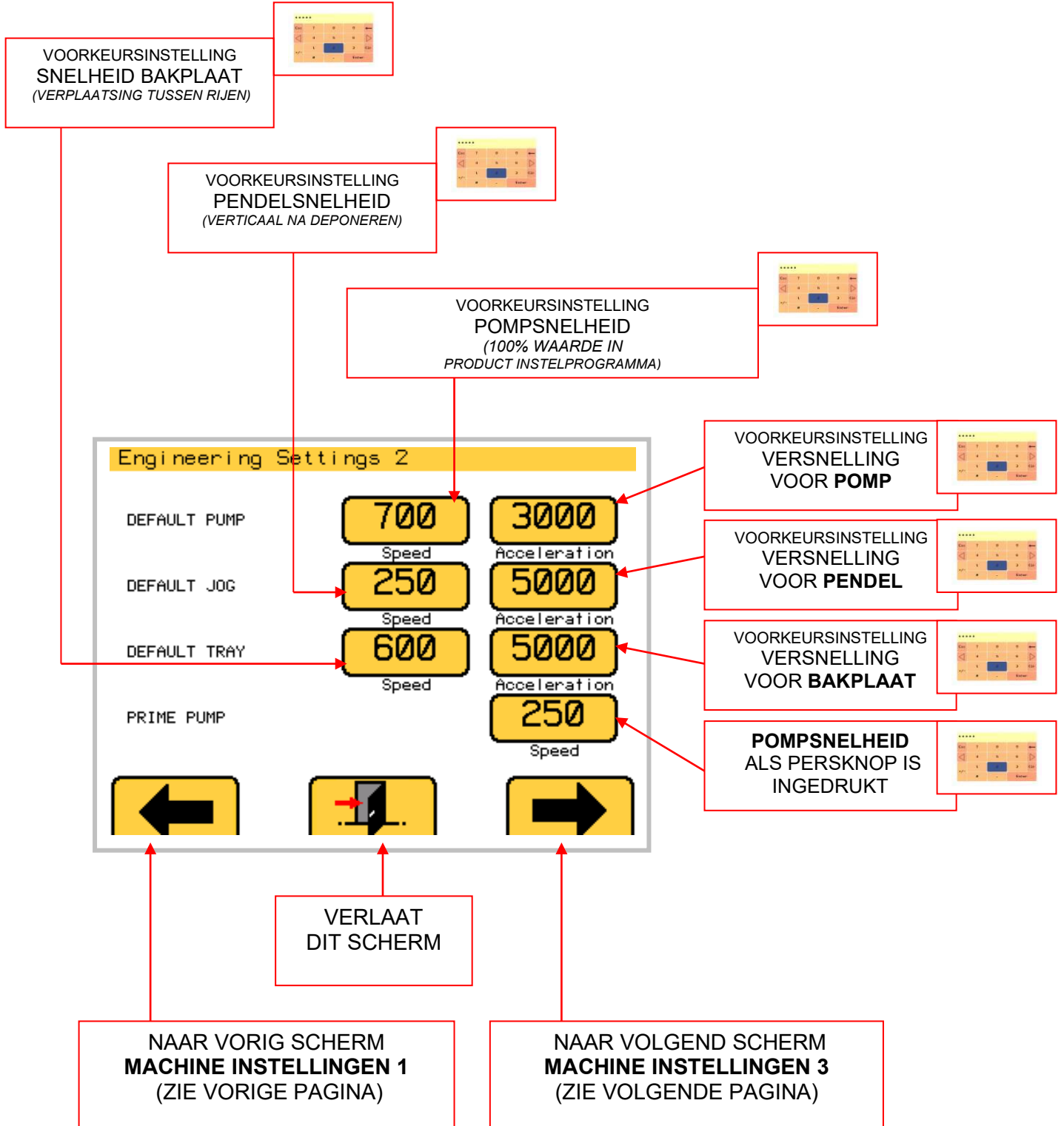
VERLAAT  
DIT SCHERM

NAAR VOLGEND SCHERM  
**MACHINE INSTELLINGEN 2**  
(ZIE VOLGENDE PAGINA)

# MACHINE INSTELLINGEN (2)

9<sub>12</sub>

DIT GEDEELTE IS ENKEL BEDOELD VOOR GESCHOOLDE TECHNICI



# MACHINE INSTELLINGEN (3)

9/3

DIT GEDEELTE IS ENKEL BEDOELD VOOR GESCHOOLDE TECHNICI

The screenshot shows the 'Engineering Settings 3' menu with the following settings:

- HARD DOUGH OFFSET: 13
- SOFT DOUGH OFFSET: 0
- HARD DOUGH CENTRE LINE OFFSET: -19
- SOFT DOUGH CENTRE LINE OFFSET: 0

Navigation buttons at the bottom: Left arrow, a button with a door icon, and Right arrow.

Annotations and callouts:

- OFFSET HOOGTE [mm] HARD DEEG BAKPLAAT NIET-ROTENDE MAL** (points to 13)
- OFFSET HOOGTE [mm] HARD DEEG BAKPLAAT ROTENDE MAL** (points to 37)
- OFFSET HOOGTE [mm] ZACHT DEEG BAKPLAAT ROTENDE MAL** (points to 16)
- OFFSET HOOGTE [mm] ZACHT DEEG BAKPLAAT NIET-ROTENDE MAL** (points to 0)
- AFSTAND [mm] AFZETTING-HARTLIJN VAN HARD DEEG BAKPLAAT TOT HET DETECTIEPUNT "RAND VAN DE BAKPLAAT" (GEBRUIKT IN BEREKENING VAN RIJ-SPATIERING)** (points to -19)
- AFSTAND [mm] AFZETTING-HARTLIJN VAN ZACHT DEEG BAKPLAAT TOT HET DETECTIEPUNT "RAND VAN DE BAKPLAAT" (GEBRUIKT IN BEREKENING VAN RIJ-SPATIERING)** (points to 0)
- VERLAAT DIT SCHERM** (points to the door icon button)
- NAAR VORIG SCHERM MACHINE INSTELLINGEN 2 (ZIE VORIGE PAGINA)** (points to the left arrow button)
- NAAR VOLGEND SCHERM MACHINE INSTELLINGEN 4 (ZIE VOLGENDE PAGINA)** (points to the right arrow button)

**OFFSET HOOGTE IS EEN FABRIEKSINSTELLING EN MOET NIET WORDEN GEWIJZIGD TENZIJ DAARTOE GEVRAAGD. BESCHADIGING VAN DE MACHINE IS MOGELIJK**

## OVERBRENGINGEN TANDWIELKAST

The screenshot displays the 'Engineering Settings 4' screen with the following data:

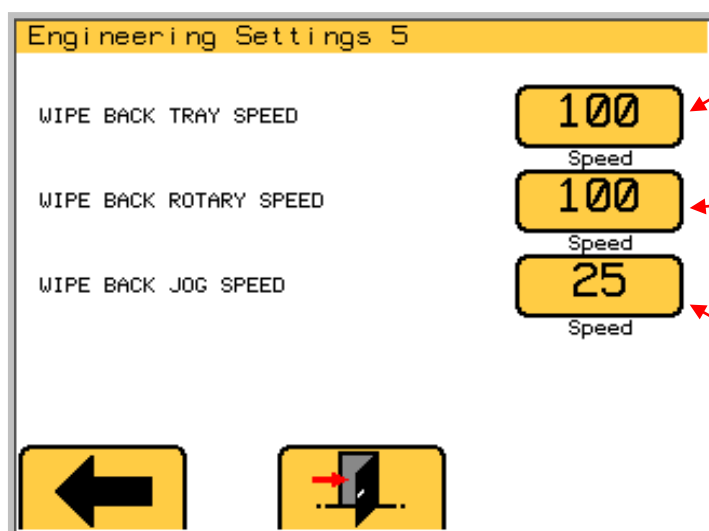
Setting	Value 1	Value 2
PUMP GEARBOX RATIO	28	1
TRAY GEARBOX RATIO	10	1
JOG GEARBOX RATIO	15	1
ROTARY GEARBOX RATIO	10	1

Navigation and Callout Elements:

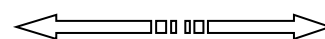
- Left Arrow:** NAAR VORIG SCHERM MACHINE INSTELLINGEN 3 (ZIE VORIGE PAGINA)
- Exit Icon:** VERLAAT DIT SCHERM
- Right Arrow:** NAAR VOLGEND SCHERM MACHINE INSTELLINGEN 5 (ZIE VOLGENDE PAGINA)
- POMP:** Callout for the Pump Gearbox Ratio.
- BAKPLAAT:** Callout for the Tray Gearbox Ratio.
- PENDEL:** Callout for the Jog Gearbox Ratio.
- ROTATIE:** Callout for the Rotary Gearbox Ratio.

DIT GEDEELTE IS ENKEL BEDOELD VOOR GESCHOOLDE TECHNICI

## TERUGSLAG VOORKEURINSTELLINGEN (ZIE **5A**)



**BAKPLAATSNELHEID**



**ROTATIESNELHEID**



**PENDELSNELHEID**




VERLAAT DIT  
SCHERM

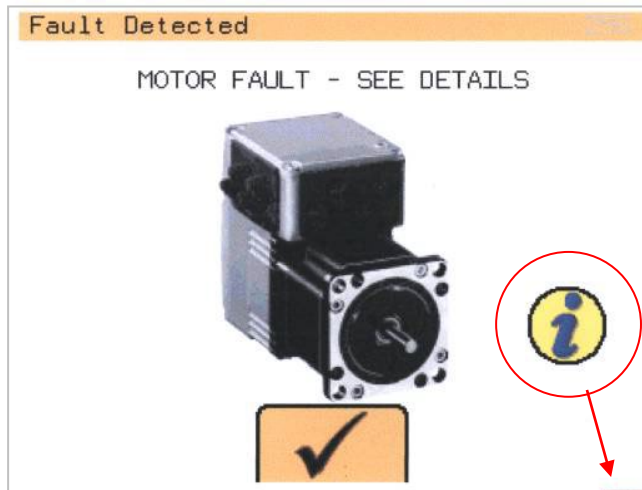
NAAR VORIG SCHERM  
**MACHINE INSTELLINGEN 4**  
(ZIE VORIGE PAGINA)

### LET OP

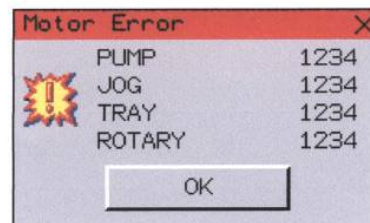
**PROBEER NIET OM AANPASSINGEN TE MAKEN, TENZIJ U VOLLEDIG BEWUST VAN DE RESULTATEN**



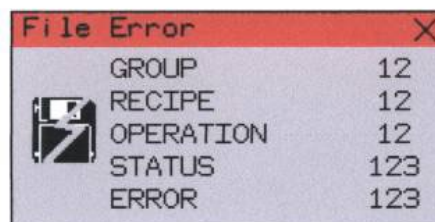
ALS HET VOLGENDE SCHERM VERSCHIJNT, CONTROLEER DAN OF DE VERPLAATSING VAN DE TAFEL ETC. NIET DOOR IETS WORDT GEBLOKKEERD. ZO JA, VERWIJDER DE OBSTRUCTIE EN DRUK  OM DOOR TE GAAN.



DRUK DEZE TOETS IN ALS MEER INFORMATIE NODIG IS OM TE WETEN WELKE MOTOR DE STORING VEROORZAAKT



ALS DE FOUT NIET DUIDELIJK IS EN NIET VEILIG TE VERHELPEN IS, ROEP DAN DE HULP IN VAN EEN VOLDOEND GESCHOOLDE TECHNICUS



FOUT BIJ HET OPROEPEN / BEWAREN VAN RECEPTGEGEVENS OP DE HMI GEHEUGENKAART

NEEM CONTACT OP MET DE SERVICE AFD. / TECHNICUS ALS HET PROBLEEM ZICH BLIJFT VOORDOEN



## 11.0 ONDERHOUD

Onder de meeste omstandigheden hoeft de machine alleen schoon te worden gehouden en worden gebruikt zoals in dit handboek is uitgelegd.

**WAARSCHUWING: GEBRUIK IN GEEN ENKELE SITUATIE  
EEN WATERSLANG OM DE MACHINE TE REINIGEN**



Aarzel niet om – mocht zich een defect voordoen - contact op te nemen met de **MONO** Klantenservice onder opgave van het serienummer van de machine, welke u aantreft op het zilverkleurige informatieplaatje op de machine en op de voorzijde van dit handboek, dat bij de machine is geleverd.

## **MONO Equipment.**

Queensway, Swansea Industrial Estate, Swansea, SA5 4EB UK

tel.: +44 (0)1792 561234



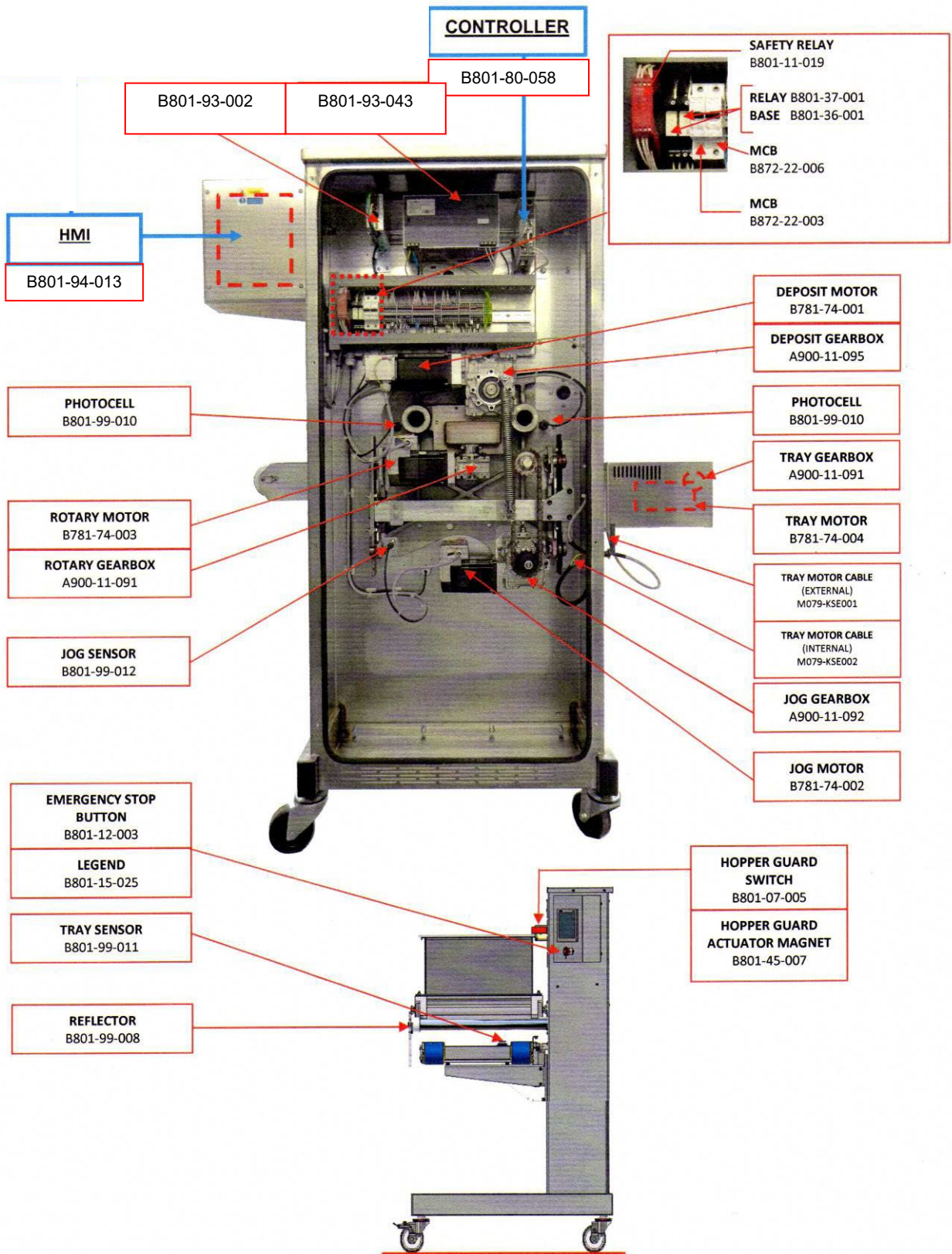
[www.monoequip.com](http://www.monoequip.com)



### 13.0 ONDERDELEN

# ELEKTRISCHE ONDERDELEN

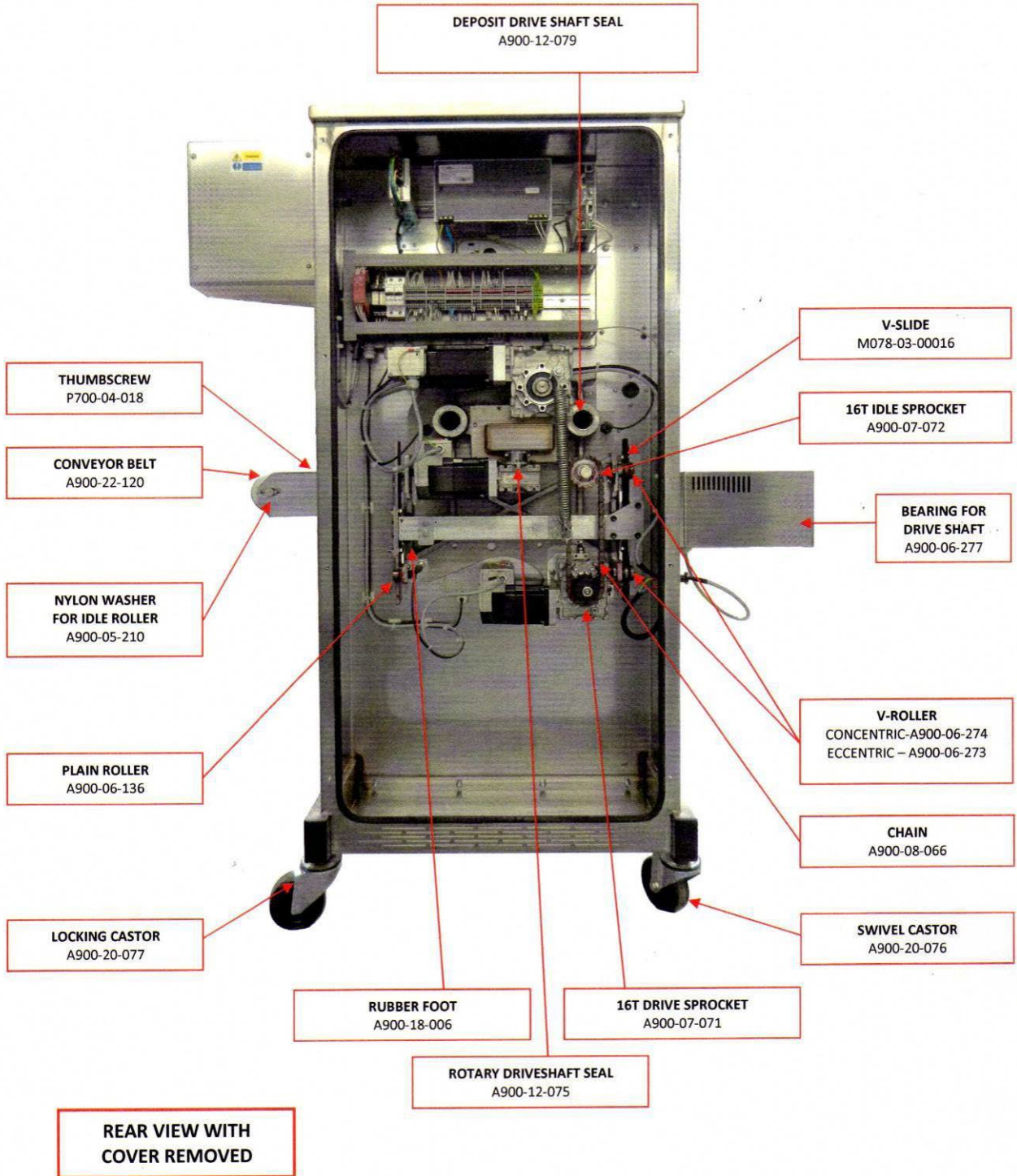
Omega TOUCH



# MECHANISCHE ONDERDELEN

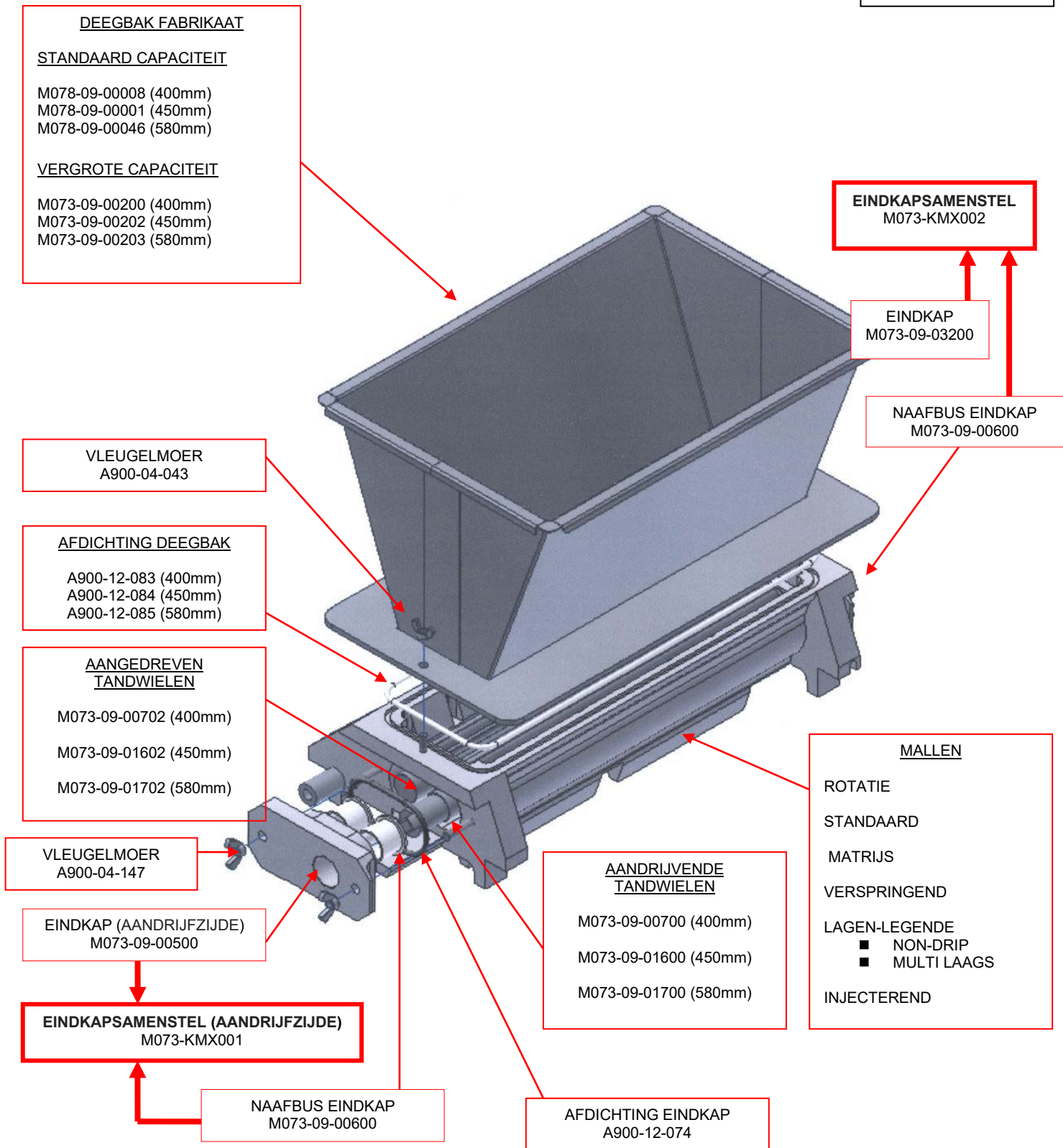
**ONDERDELENLIJST BASISMACHINE**

Omschrijving reservedelen	Mono Artikelnr.	Aantal nodig per M/C
Afzetting tandwielkast	A900-11-090	1
Pendel tandwielkast	A900-11-092	1
Rotatie tandwielkast	A900-11-091	1
Bakplaat tandwielkast	A900-11-091	1
Concentrische geleidewals	A900-06-274	2
Eccentrische geleidewals	A900-06-273	2
Sledeplaat	078-03-00016	2
Pendel aandrijfketting	A900-08-066	1
Simplex tandwiel 16T 1/2"-steek	A900-07-071	1
Loos tandwiel 16T 1/2"-steek	A900-07-072	1
Borgring-ext metrisch 14mmØ	A900-01-280	1
Borgring-ext metrisch 24mmØ	A900-01-193	1
Aandrijfjas – Deegbak	078-03-00015	1
Rotatie aandrijfjas	078-03-00011	1
Aandrijving – Rotatiemal	078-03-00010	1
Lipafdiching (Rotatie aandrijfjas)	A900-12-075	1
Lipafdichting (Afzetting aandrijfjas)	A900-12-079	1
Bovendecksel 400mm/450mm deegbak	078-09-00005	1
Bovendecksel 580mm deegbak	078-09-00044	1
Eindbeschermkap	078-11-00001	1
Borging – Eindbeschermkap	078-11-00002	2
Afstandhouder - 450/580mm Deegbak	078-11-00003	1
Afstandhouder – 400mm	078-11-00004	1
Afdichting achterste afdekplaat	A900-25-309	1



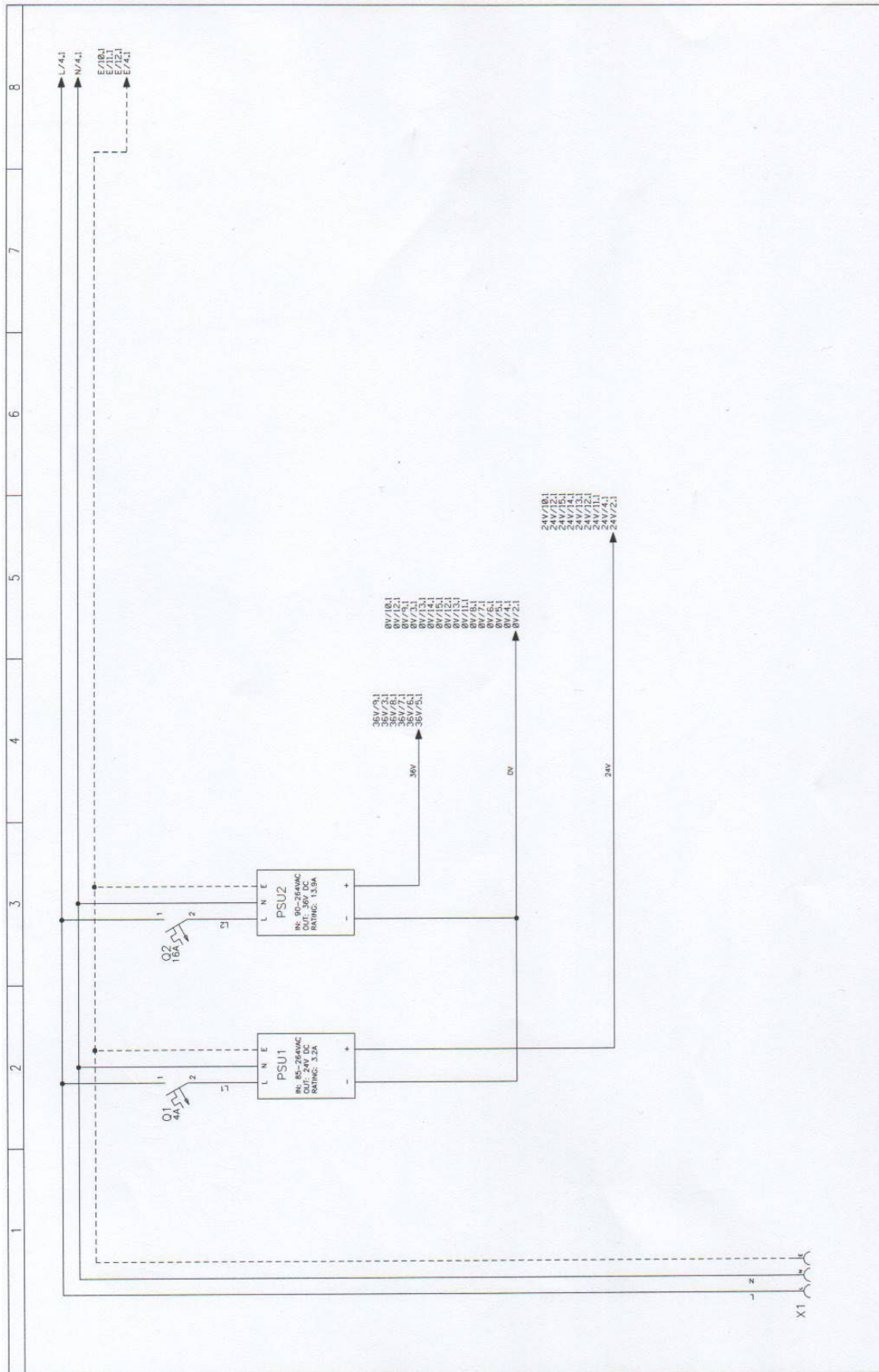
# ONDERDELEN DEEGBAK - ZACHT DEEG

Omega Touch



## **14.0 ELEKTRISCHE INFORMATIE**





REV	DATE	BY	NOTES	REV	DATE	BY	NOTES
A	02/11/20	RO	INITIAL RELEASE				

DESCRIPTION	DATE	BY	NOTES
DRAWN	05/11/20	RO	INITIAL RELEASE
MODIFIED			
APPROVED			
INSTALLATION			
PANEL			
ELECTRICAL SPECIFICATIONS			
LOCATION			

TITLE	PROJECT	LOCATION
ELECTRICAL DISTRIBUTION	OMEGA DEPOSITOR	OMEGA_MK3B

OWNER	PROJECT	DATE	REV
OMEGA TOUCH	OMEGA DEPOSITOR	02/11/20	A

DATE	BY	NOTES
08/10/1		
08/12/1		
08/13/1		
08/14/1		
08/12/1		
08/13/1		
08/14/1		
08/15/1		
08/16/1		
08/17/1		
08/18/1		
08/19/1		
08/20/1		
08/21/1		

DATE	BY	NOTES
24V/10.1		
24V/15.1		
24V/14.1		
24V/12.1		
24V/11.1		
24V/2.1		

DATE	BY	NOTES
36V/3.1		
36V/5.1		

DATE	BY	NOTES
08/10/1		
08/12/1		
08/13/1		
08/14/1		
08/12/1		
08/13/1		
08/14/1		
08/15/1		
08/16/1		
08/17/1		
08/18/1		
08/19/1		
08/20/1		
08/21/1		

DATE	BY	NOTES
24V/10.1		
24V/15.1		
24V/14.1		
24V/12.1		
24V/11.1		
24V/2.1		

DATE	BY	NOTES
36V/3.1		
36V/5.1		

DATE	BY	NOTES
08/10/1		
08/12/1		
08/13/1		
08/14/1		
08/12/1		
08/13/1		
08/14/1		
08/15/1		
08/16/1		
08/17/1		
08/18/1		
08/19/1		
08/20/1		
08/21/1		

DATE	BY	NOTES
24V/10.1		
24V/15.1		
24V/14.1		
24V/12.1		
24V/11.1		
24V/2.1		

DATE	BY	NOTES
36V/3.1		
36V/5.1		

DATE	BY	NOTES
08/10/1		
08/12/1		
08/13/1		
08/14/1		
08/12/1		
08/13/1		
08/14/1		
08/15/1		
08/16/1		
08/17/1		
08/18/1		
08/19/1		
08/20/1		
08/21/1		

DATE	BY	NOTES
24V/10.1		
24V/15.1		
24V/14.1		
24V/12.1		
24V/11.1		
24V/2.1		

DATE	BY	NOTES
36V/3.1		
36V/5.1		

DATE	BY	NOTES
08/10/1		
08/12/1		
08/13/1		
08/14/1		
08/12/1		
08/13/1		
08/14/1		
08/15/1		
08/16/1		
08/17/1		
08/18/1		
08/19/1		
08/20/1		
08/21/1		

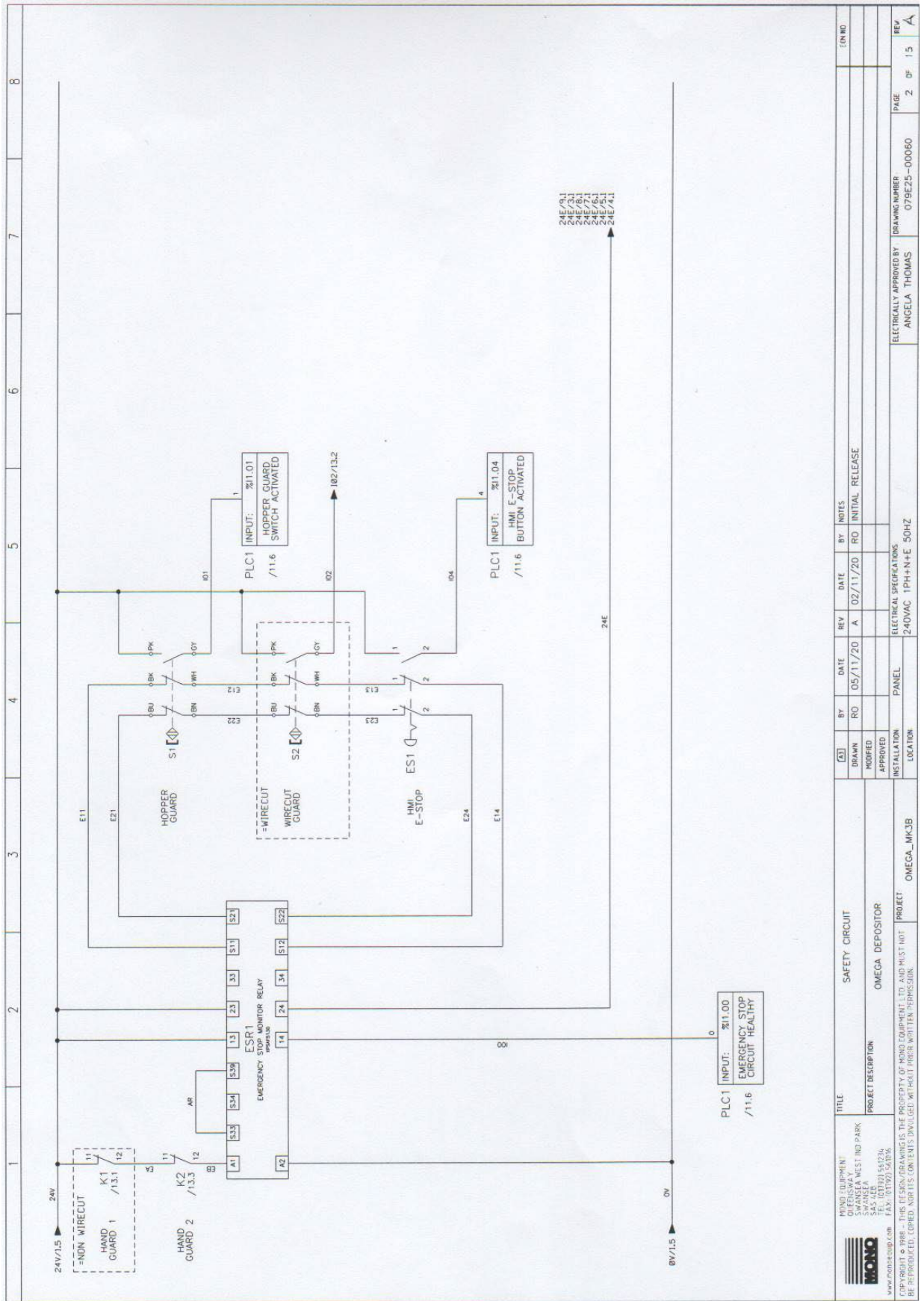
DATE	BY	NOTES
24V/10.1		
24V/15.1		
24V/14.1		
24V/12.1		
24V/11.1		
24V/2.1		

DATE	BY	NOTES
36V/3.1		
36V/5.1		

DATE	BY	NOTES
08/10/1		
08/12/1		
08/13/1		
08/14/1		
08/12/1		
08/13/1		
08/14/1		
08/15/1		
08/16/1		
08/17/1		
08/18/1		
08/19/1		
08/20/1		
08/21/1		



REV	DATE	BY	DATE	REV	DATE	BY	NOTES
A	02/11/20	RO	05/11/20	A	02/11/20	RO	INITIAL RELEASE

DESCRIPTION	LOCATION	ELECTRICAL SPECIFICATIONS
SAFETY CIRCUIT	OMEGA_MK-3B	240VAC 1PH+N+E 50HZ
PROJECT DESCRIPTION	OMEGA DEPOSITOR	
PROJECT	OMEGA_MK-3B	

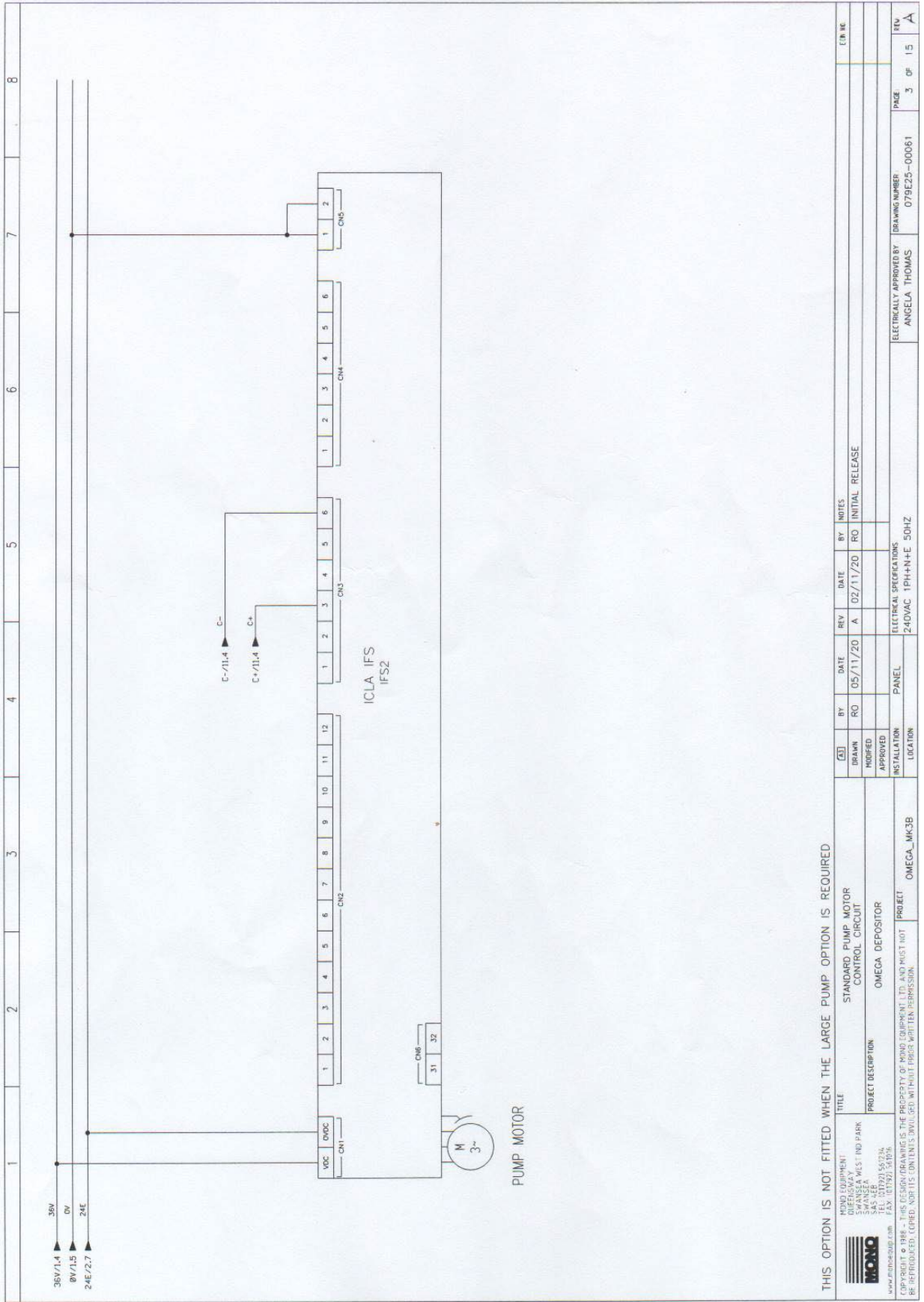
DATE	BY	REV	DATE	BY	NOTES
02/11/20	RO	A	02/11/20	RO	INITIAL RELEASE

DATE	BY	REV	DATE	BY	NOTES
07/25/20	AT	2	07/25/20	AT	ELECTRICALLY APPROVED BY ANGELA THOMAS

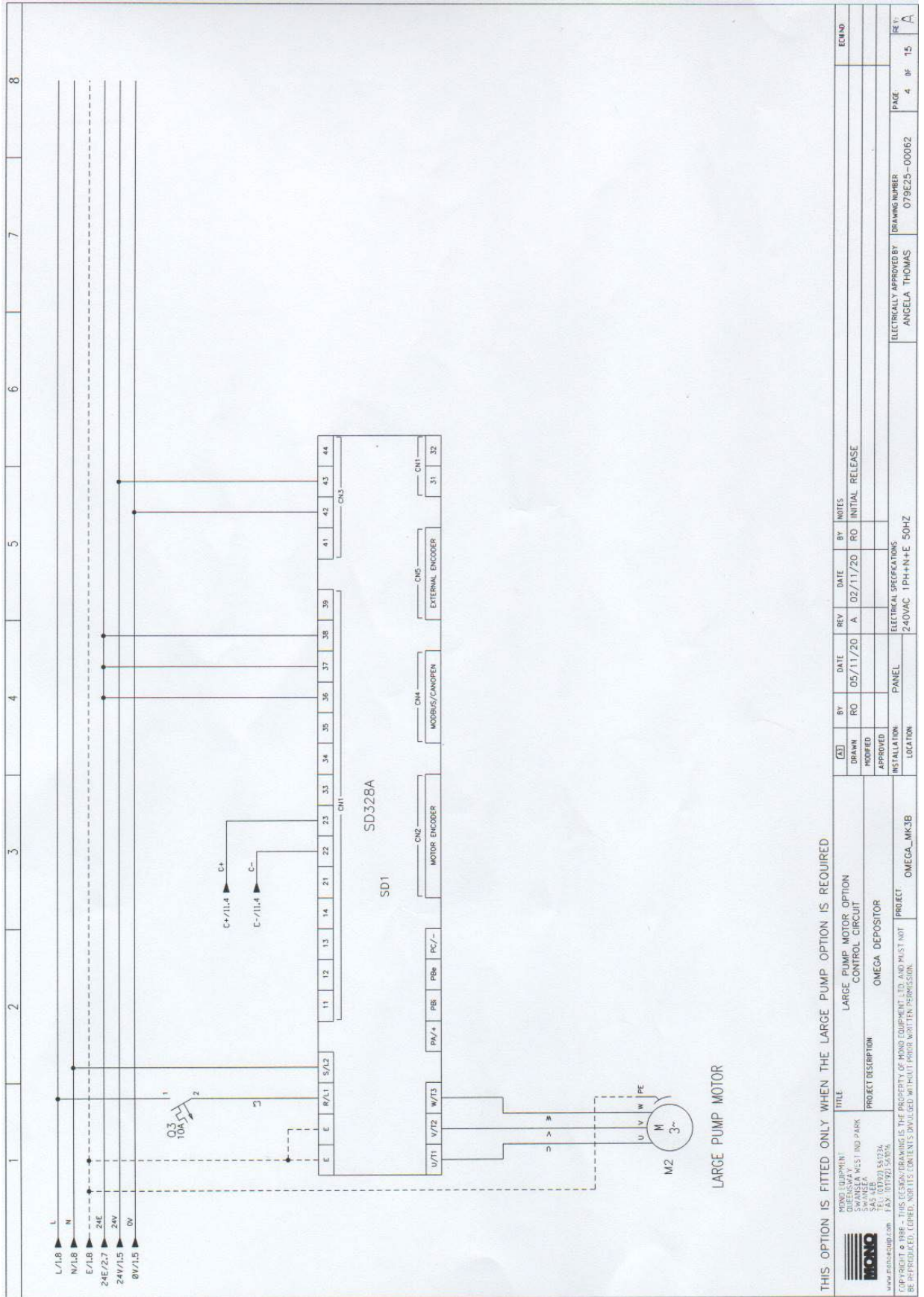
  

DATE	BY	REV	DATE	BY	NOTES
07/25/20	AT	2	07/25/20	AT	ELECTRICALLY APPROVED BY ANGELA THOMAS



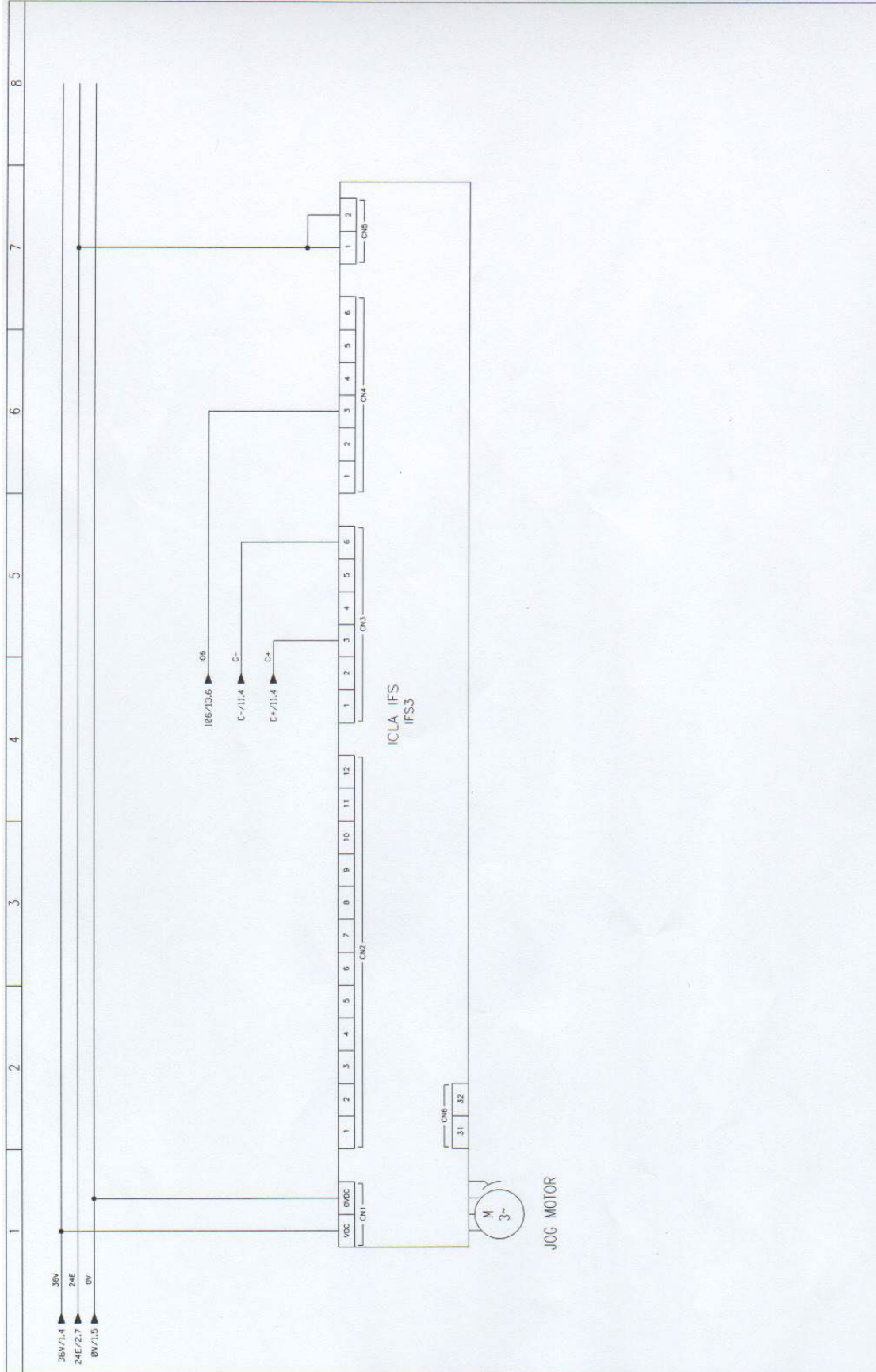
THIS OPTION IS NOT FITTED WHEN THE LARGE PUMP OPTION IS REQUIRED

TITLE		DATE	REV	DATE	BY	NOTES	DATE	REV	DATE	BY	NOTES
STANDARD PUMP MOTOR CONTROL CIRCUIT		05/11/20	A	02/11/20	RO	INITIAL RELEASE					
PROJECT DESCRIPTION		OMEGA DEPOSITOR		INSTALLATION		PANEL		ELECTRICAL SPECIFICATIONS		240VAC 1PH+1N+E 50HZ	
PROJECT		OMEGA_MK3B		LOCATION				ELECTRICALLY APPROVED BY		ANGELA THOMAS	
DRAWING NUMBER		079E25-00061		PAGE		3		OF		15	
REV		A		REV		A		REV		A	



THIS OPTION IS FITTED ONLY WHEN THE LARGE PUMP OPTION IS REQUIRED

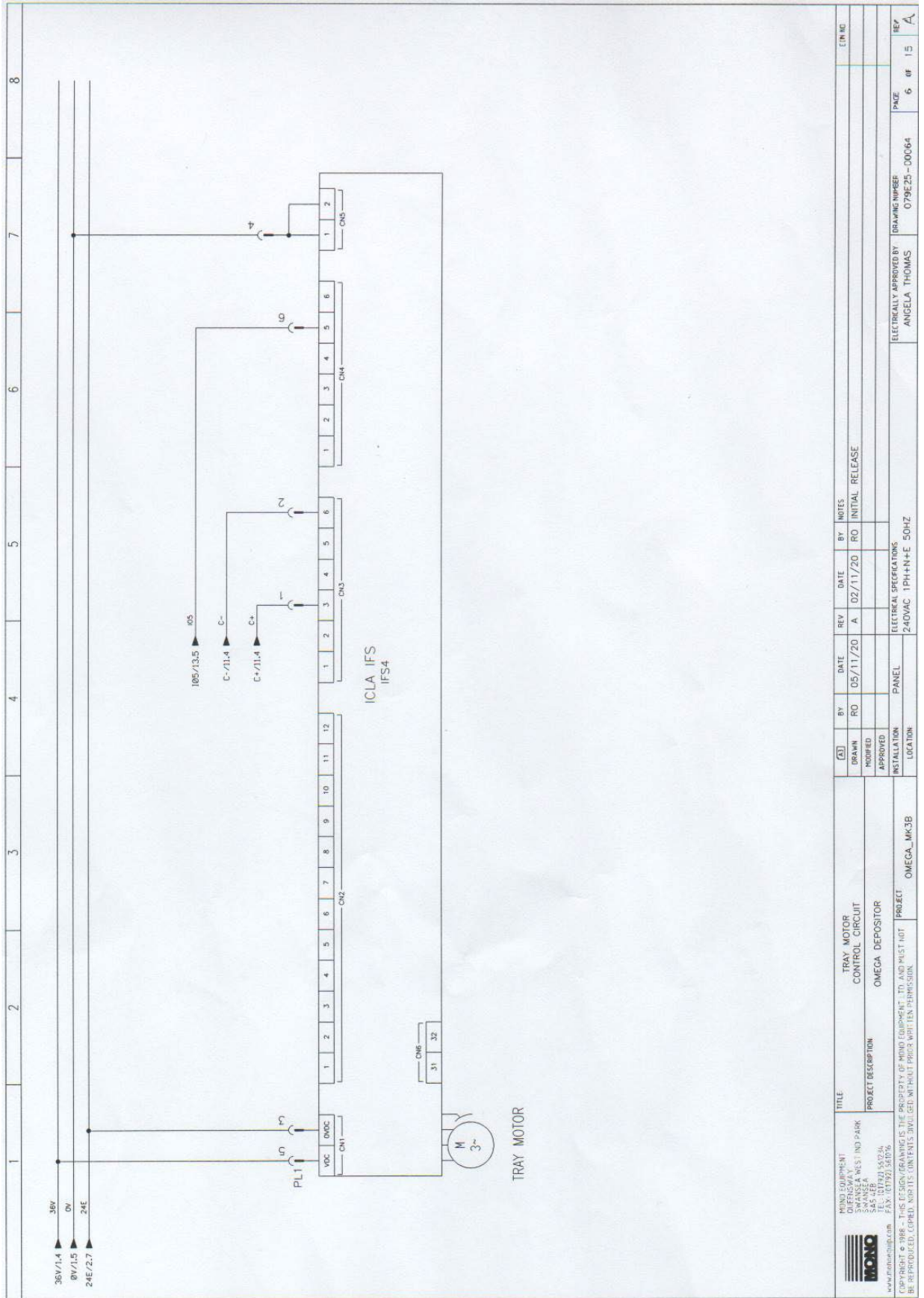
(3)		BY	DATE	REV	DATE	BY	NOTES	ECONO	
DRAWN	RO	RO	05/11/20	A	02/11/20	RO	INITIAL RELEASE		
MODIFIED									
APPROVED									
INSTALLATION LOCATION		PANEL		ELECTRICAL SPECIFICATIONS		ELECTRICALLY APPROVED BY		PAGE	
OMEGA_MK3B				240VAC 1PH+N+E 50HZ		ANGELA THOMAS		DRAWING NUMBER 079E25-00062	
								4 OF 15	
								REV A	



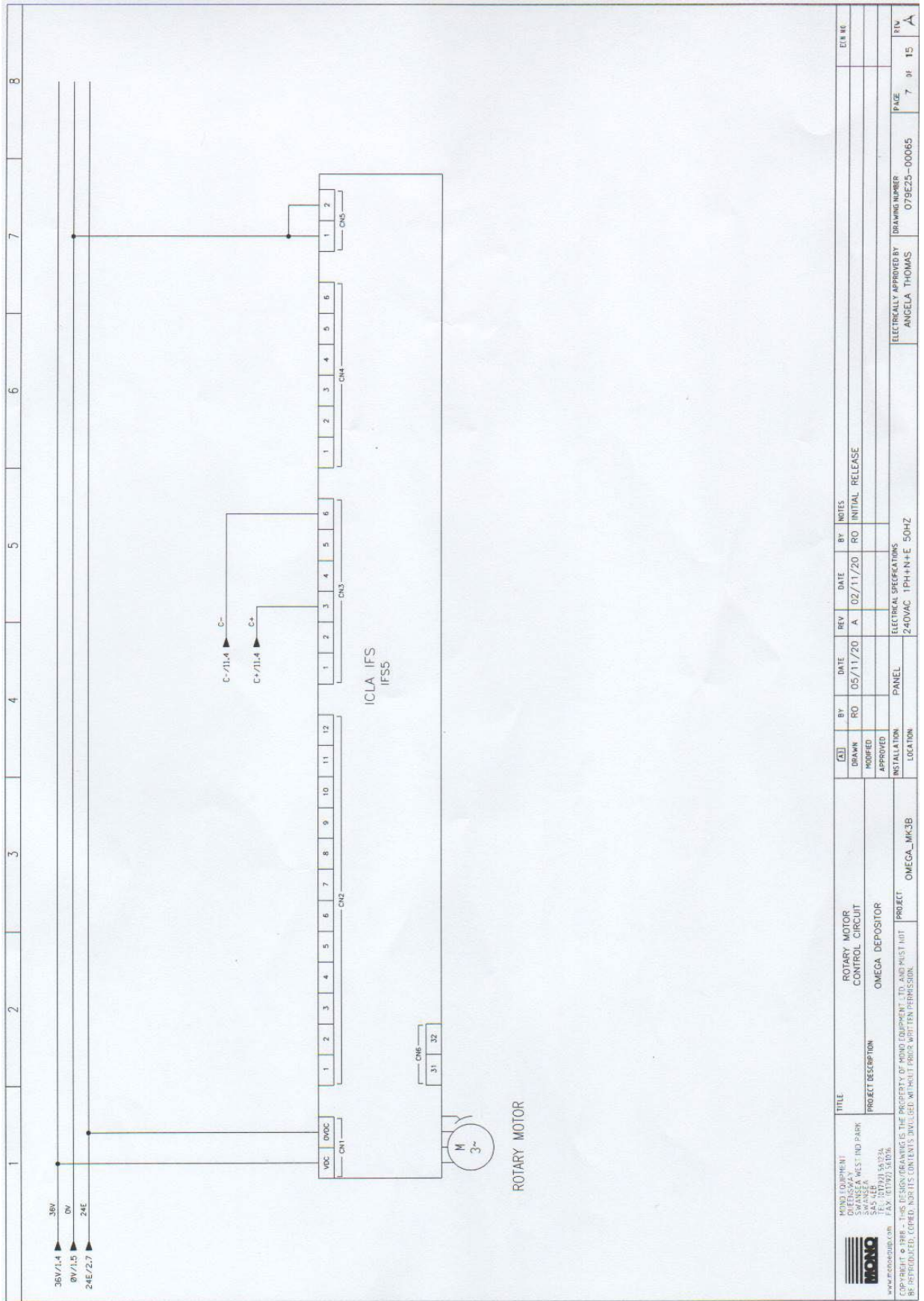
DATE	REV	DATE	DATE	BY	NOTES	REV
05/11/20	A	02/11/20	RO	RO	INITIAL RELEASE	

<b>PROJECT</b>	OMEGA_MK3B
<b>TITLE</b>	JOG MOTOR CONTROL CIRCUIT
<b>PROJECT DESCRIPTION</b>	OMEGA DEPOSITOR
<b>INSTALLATION LOCATION</b>	PANEL
<b>ELECTRICAL SPECIFICATIONS</b>	240VAC 1PH+N+E 50HZ
<b>ELECTRICALLY APPROVED BY</b>	ANGELA THOMAS
<b>DRAWING NUMBER</b>	079E25-00063
<b>PAGE</b>	5 of 15
<b>REV</b>	A



		<b>MIND EQUIPMENT</b> OFFENWAY SWANSEA WEST IND PARK SWANSEA SA4 4EB TEL: 01792 545456 FAX: 01792 540576 <a href="http://www.mind-equip.com">www.mind-equip.com</a>		<b>TITLE</b> TRAY MOTOR CONTROL CIRCUIT		<b>DATE</b> 05/11/20		<b>REV</b> A		<b>DATE</b> 02/11/20		<b>BY</b> RO		<b>NOTES</b> INITIAL RELEASE		<b>LINE</b> 	
COPYRIGHT © 1988. THIS DESIGN/RENDERING IS THE PROPERTY OF MIND EQUIPMENT LTD AND MUST NOT BE REPRODUCED, COPIED, NOR ITS CONTENTS DISCLOSED WITHOUT PRIOR WRITTEN PERMISSION.		<b>PROJECT DESCRIPTION</b> OMEGA DEPOSITOR		<b>INSTALLATION</b> LOCATION OMEGA_MK3B		<b>ELECTRICAL SPECIFICATIONS</b> 240VAC 1PH+N+E 50HZ		<b>ELECTRICALLY APPROVED BY</b> ANGELA THOMAS		<b>DRAWING NUMBER</b> 079E25-00064		<b>PAUSE</b> 6 of 15		<b>REV</b> A			



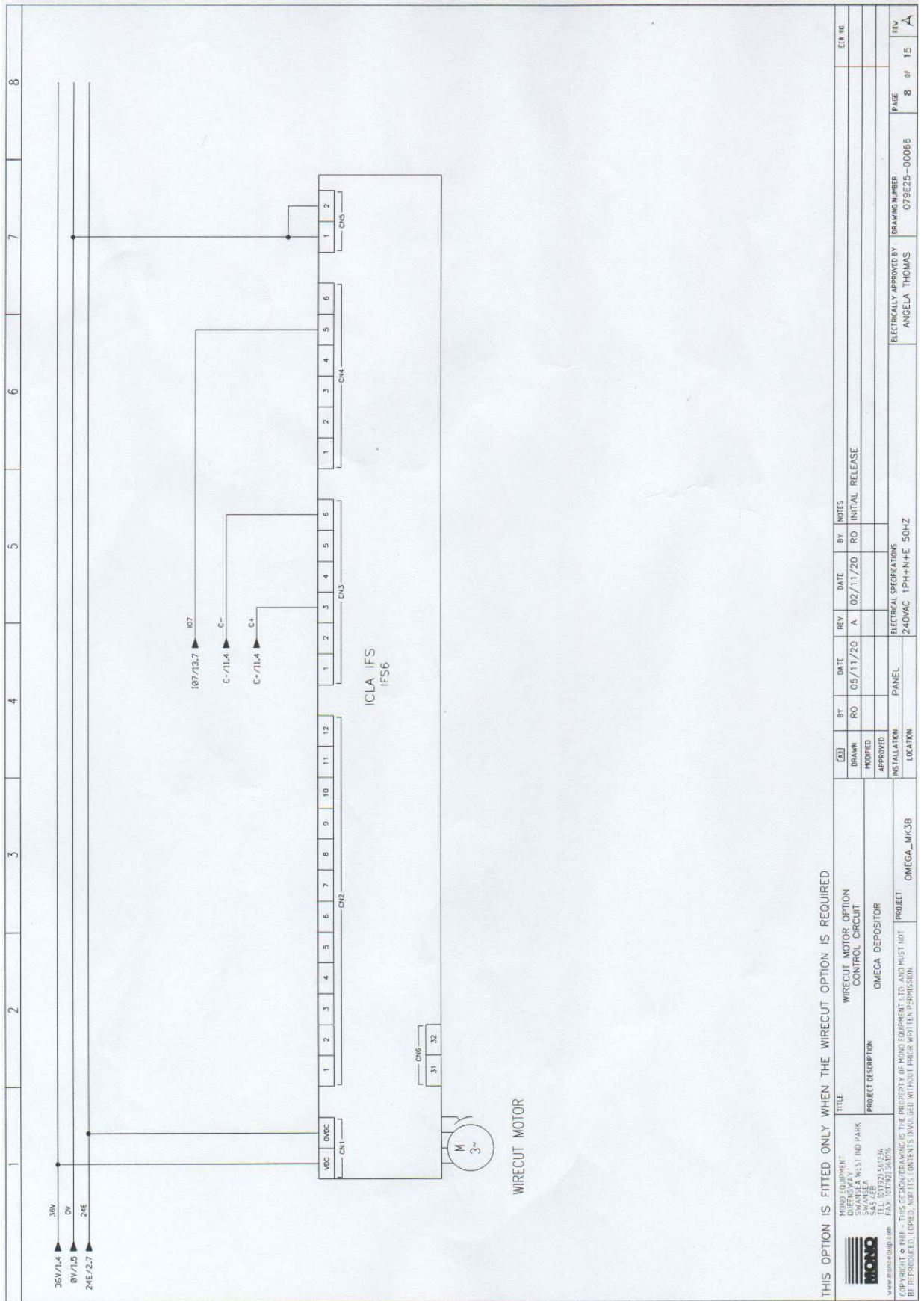
REV	DATE	BY	NOTES	INITIAL	RELEASE
A	02/11/20	RO	INITIAL	RO	RELEASE

MOND EQUIPMENT OLENSWAY SWANSEA WEST IND PARK SWANSEA SA5 4EB TEL: 01792 515324 FAX: 01792 510716 www.mondep.com	<b>TITLE</b> ROTARY MOTOR CONTROL CIRCUIT	<b>PROJECT DESCRIPTION</b> OMEGA DEPOSITOR	<b>PROJECT LOCATION</b> OMEGA_MK-3B
---	---	---	--

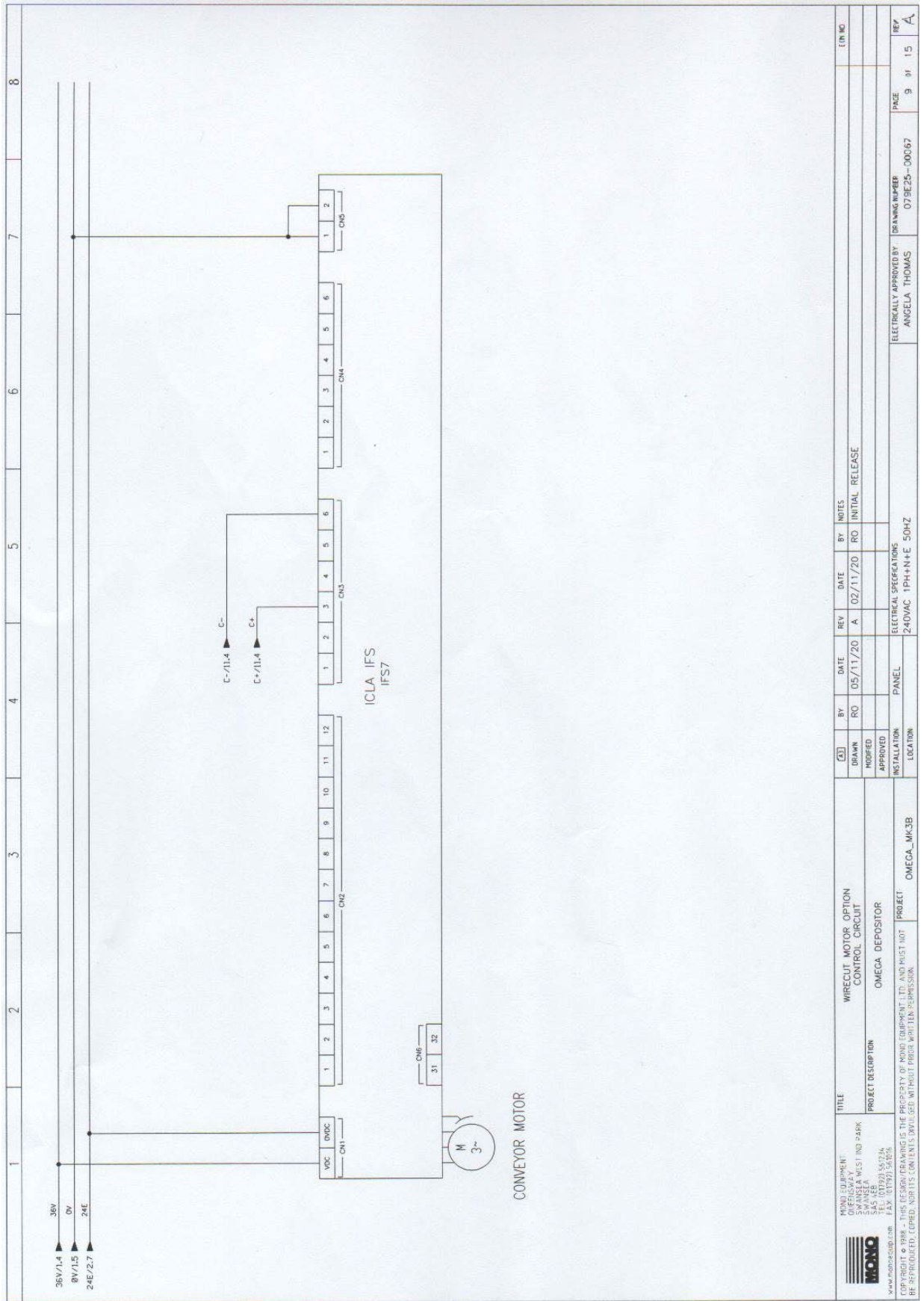
ELECTRICAL SPECIFICATIONS 240VAC 1PH+N+E 50HZ	ELECTRICALLY APPROVED BY ANGELA THOMAS	DRAWING NUMBER 079E25-00065	PAGE 7 of 15
--	---	--------------------------------	-----------------



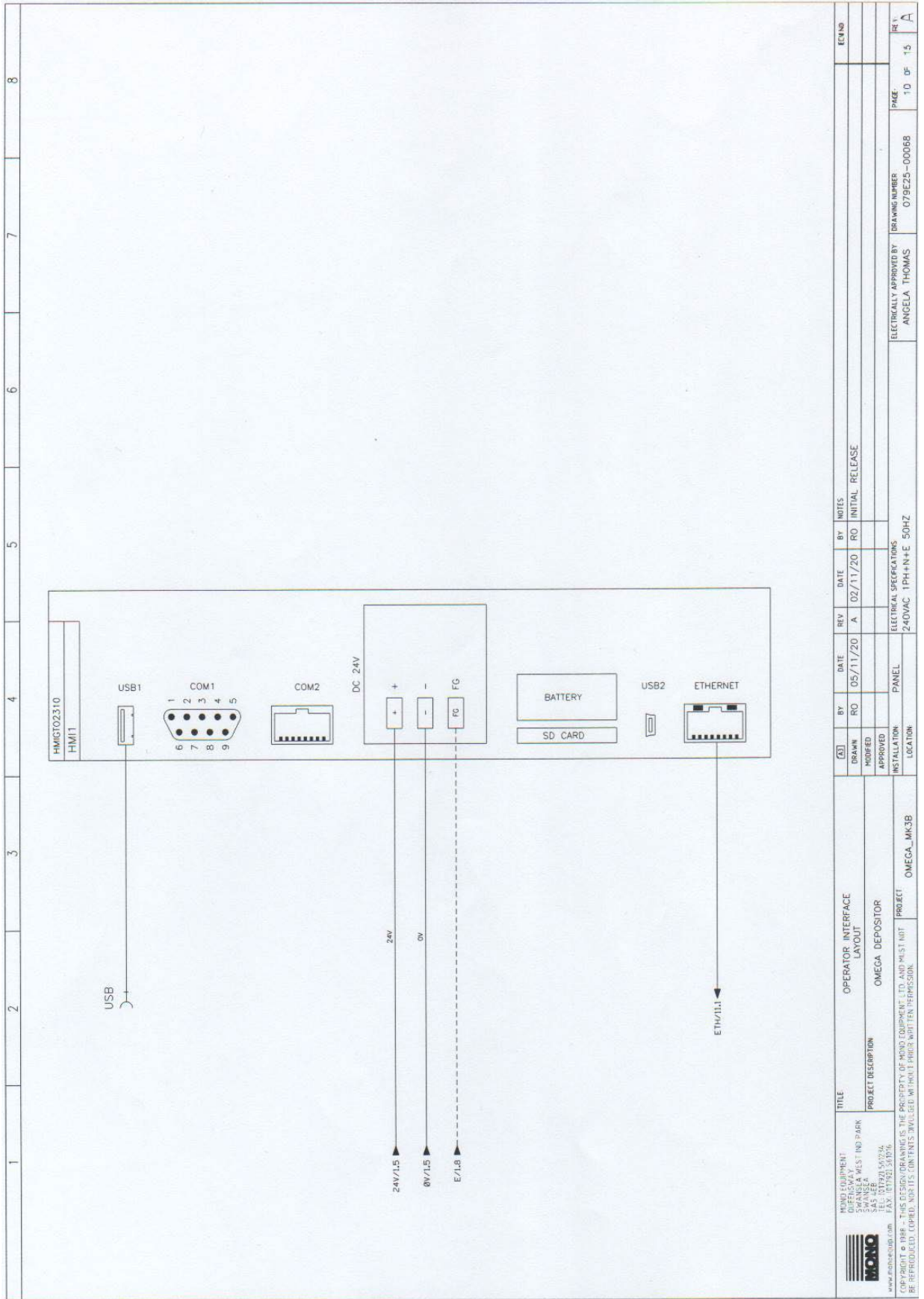
THIS OPTION IS FITTED ONLY WHEN THE WIRECUT OPTION IS REQUIRED

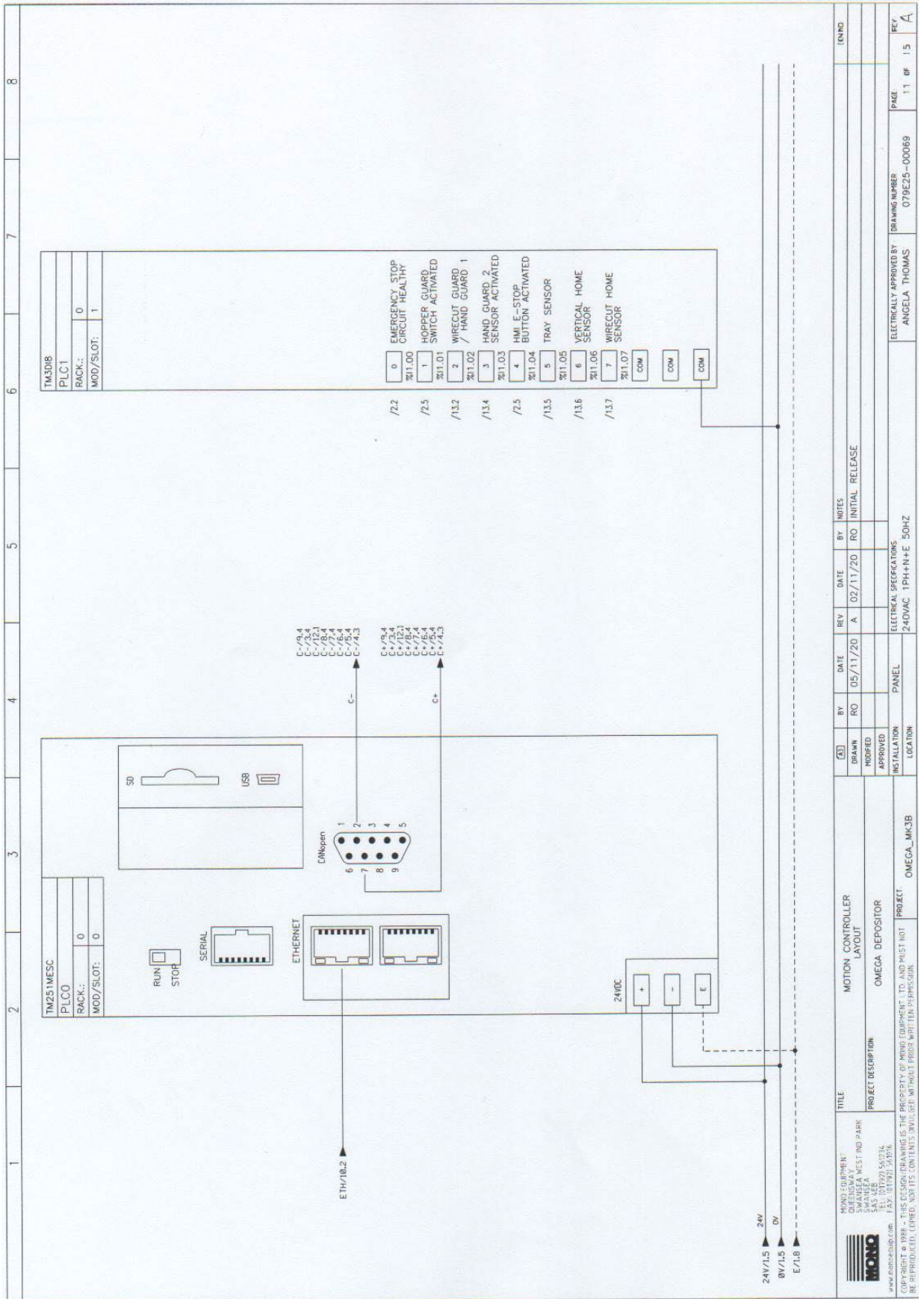
MWO EQUIPMENT		TITLE		BY	DATE	REV	DATE	BY	NOTES	ENR NO.	
DIFFERSHAW SWANSEA WEST IND PARK SWANSEA SA5 4EB TEL: 01792 500000 FAX: 01792 500006 www.monoclip.com		WIRECUT MOTOR OPTION CONTROL CIRCUIT		RO	05/11/20	A	02/11/20	RO	INITIAL RELEASE		
PROJECT DESCRIPTION		PROJECT		INSTALLED	PANEL		ELECTRICAL SPECIFICATIONS		ELECTRICALLY APPROVED BY		
OMEGA DEPOSITOR		OMEGA_MK-3B		LOCATION			240VAC 1PH+N+E 50HZ		ANGELA THOMAS		
										DRAWING NUMBER	
										079E25-0006	
										PAGE	
										8 of 15	
										REV	
										A	

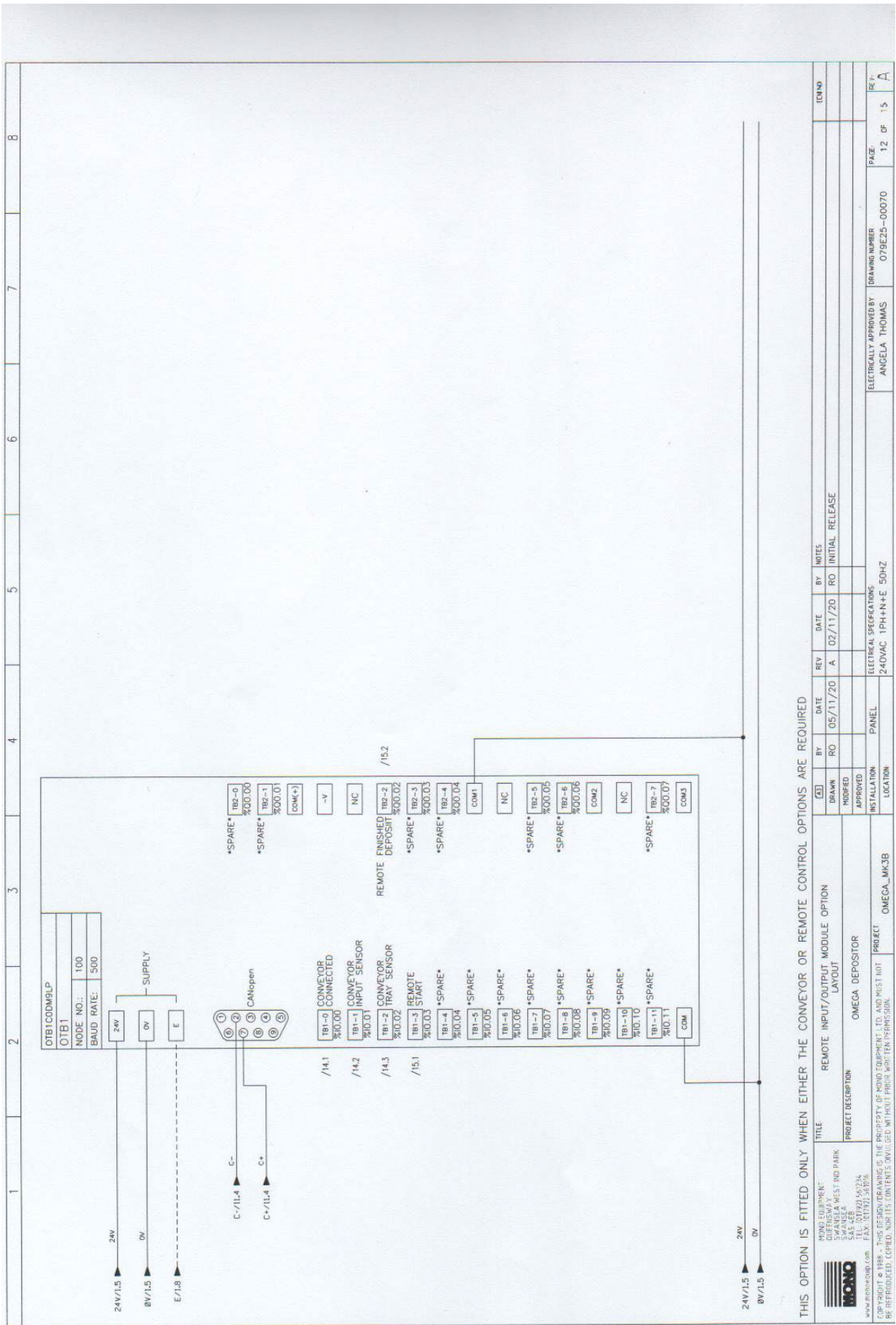




TITLE		WIRECUT MOTOR OPTION CONTROL CIRCUIT		NOTES		DATE		REV		BY		DATE		REV		BY		DATE		REV	
MONO EQUIPMENT		PROJECT DESCRIPTION		INSTALLATION		PANEL		ELECTRICAL SPECIFICATIONS		ELECTRICALLY APPROVED BY		DRAWING NUMBER		PAGE		REV		DATE		REV	
OMEGA MK3B		OMEGA DEPOSITOR		OMEGA_MK3B		PANEL		240VAC 1PH+N+E 50HZ		ANGELA THOMAS		075E25-00067		9 of 15		A		02/11/20		A	
SWANSEA WEST IND PARK		OMEGA DEPOSITOR		OMEGA_MK3B		PANEL		240VAC 1PH+N+E 50HZ		ANGELA THOMAS		075E25-00067		9 of 15		A		02/11/20		A	
S45 AEB		OMEGA DEPOSITOR		OMEGA_MK3B		PANEL		240VAC 1PH+N+E 50HZ		ANGELA THOMAS		075E25-00067		9 of 15		A		02/11/20		A	
TEL: 01792 545074		OMEGA DEPOSITOR		OMEGA_MK3B		PANEL		240VAC 1PH+N+E 50HZ		ANGELA THOMAS		075E25-00067		9 of 15		A		02/11/20		A	
WWW.OMEGACORP.COM		OMEGA DEPOSITOR		OMEGA_MK3B		PANEL		240VAC 1PH+N+E 50HZ		ANGELA THOMAS		075E25-00067		9 of 15		A		02/11/20		A	
COPYRIGHT © 1998 - THIS DOCUMENT IS THE PROPERTY OF MONO EQUIPMENT LTD. AND MUST NOT BE REPRODUCED, COPIED, ADDED, MODIFIED, OR TRANSMITTED IN ANY MANNER WITHOUT PERMISSION.		OMEGA DEPOSITOR		OMEGA_MK3B		PANEL		240VAC 1PH+N+E 50HZ		ANGELA THOMAS		075E25-00067		9 of 15		A		02/11/20		A	

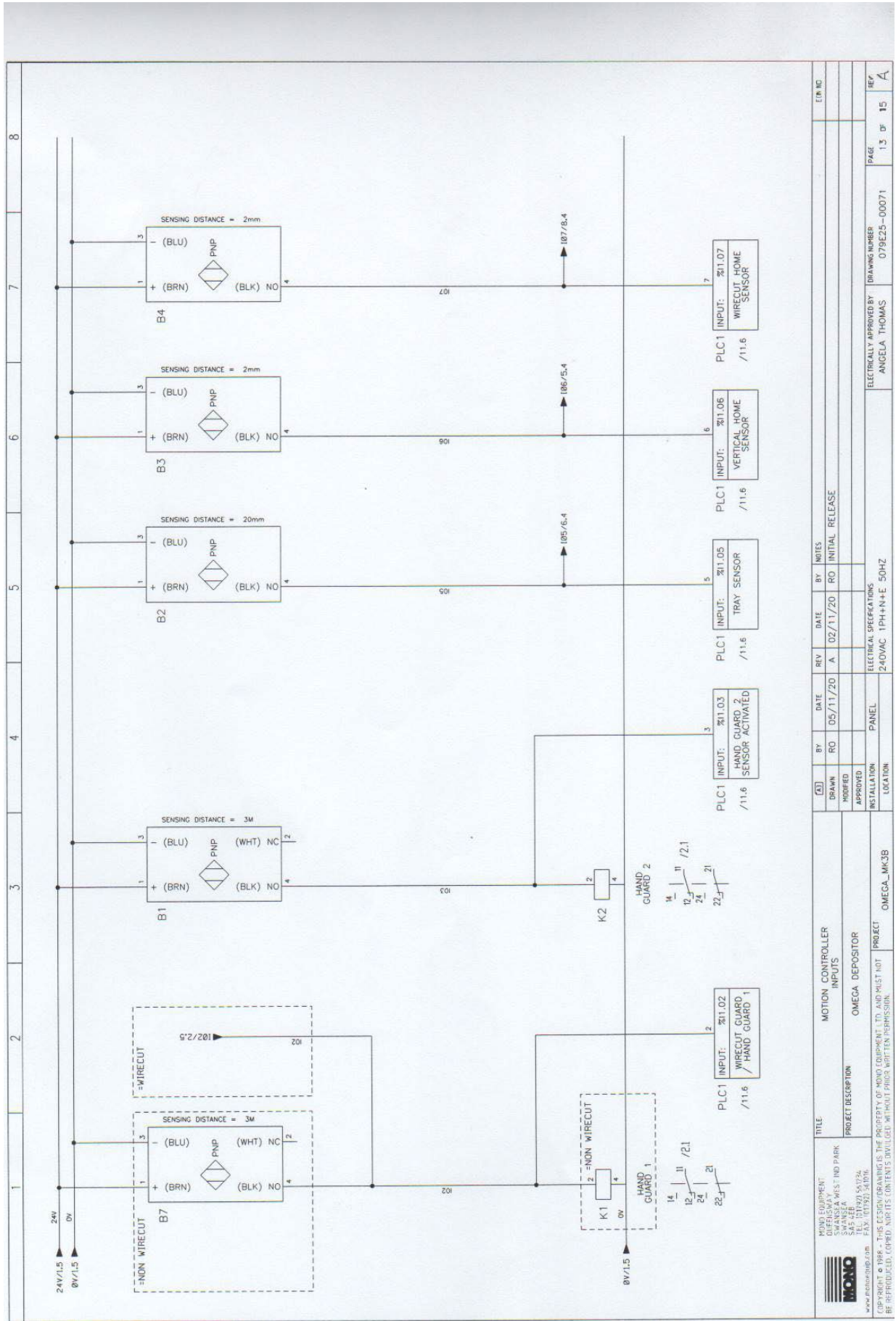


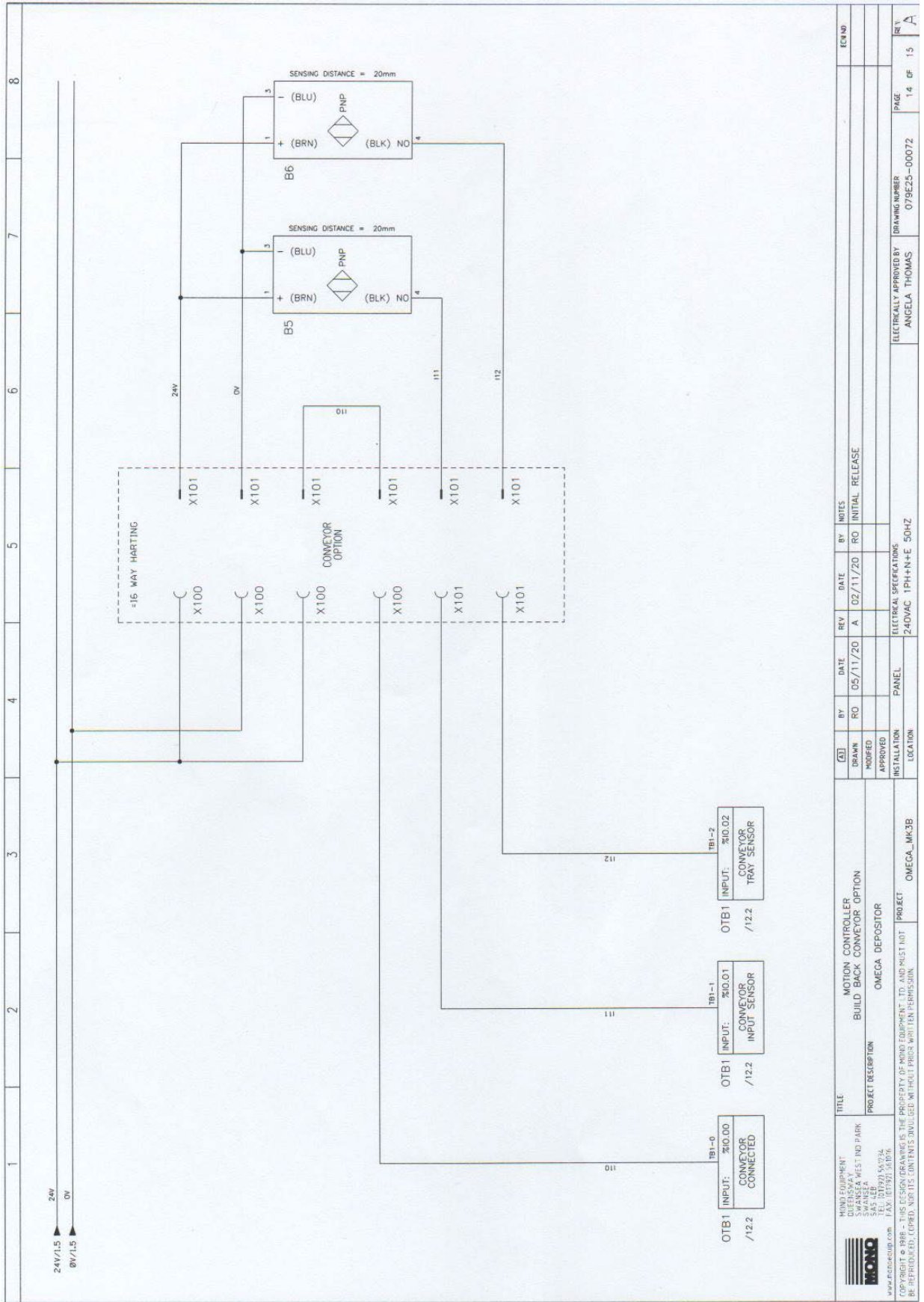




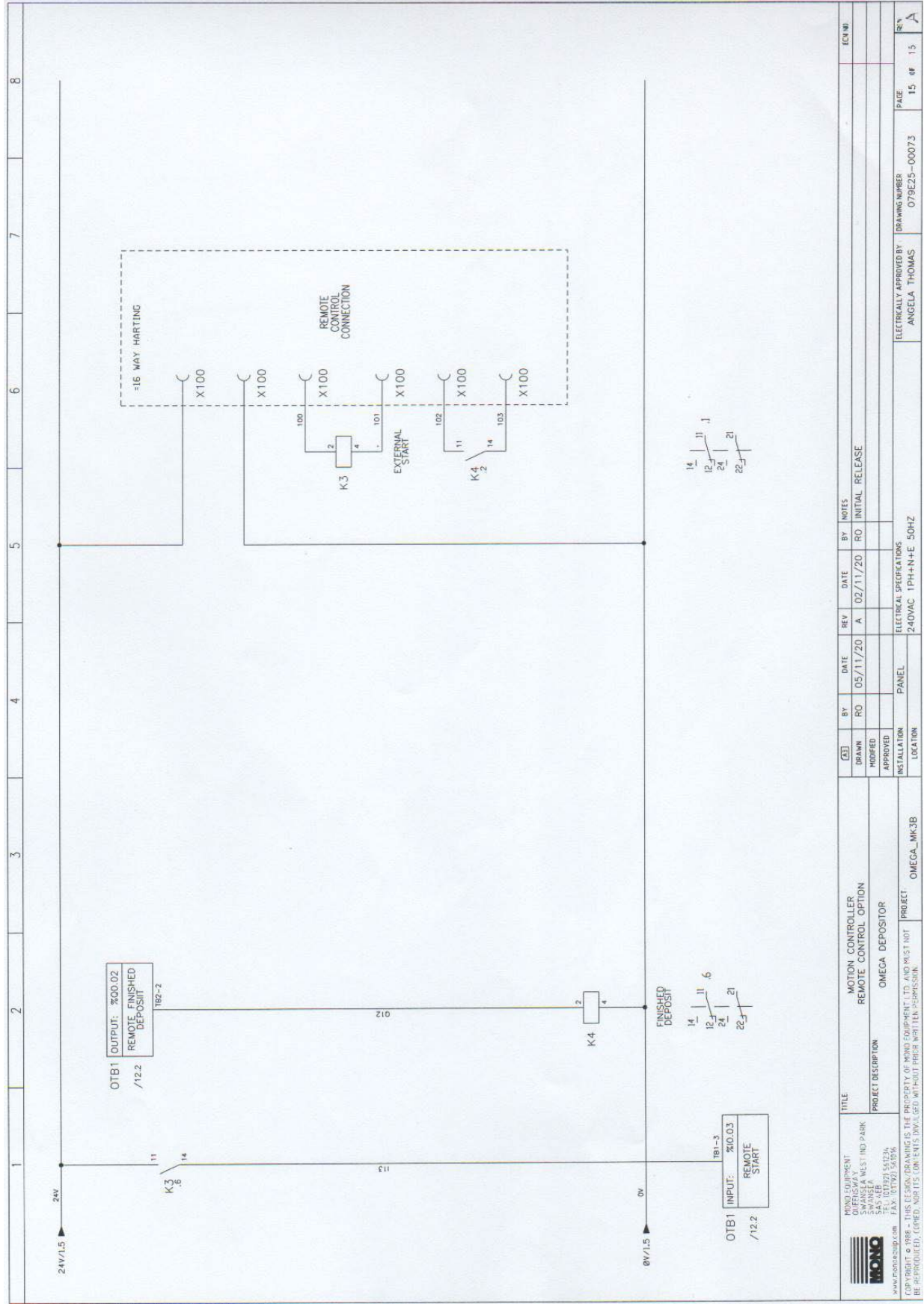
THIS OPTION IS FITTED ONLY WHEN EITHER THE CONVEYOR OR REMOTE CONTROL OPTIONS ARE REQUIRED

WWW.OMEGA-UK.COM SWANSEA WEST IND PARK SA5 8ER TEL: 01792 551514 FAX: 01792 551515 E-MAIL: SALES@OMEGA-UK.COM		TITLE: REMOTE INPUT/OUTPUT MODULE OPTION LAYOUT PROJECT DESCRIPTION: OMEGA DEPOSITOR PROJECT: OMEGA_MK3B		REV: A DATE: 05/11/20 BY: RO DRAWN: RO INITIAL: RO	DATE: 02/11/20 BY: RO REV: A INITIAL: RO	NOTES: ELECTRICAL SPECIFICATIONS 240VAC 1PH+N+E 50HZ	DRAWING NUMBER: 079E25-00070 ELECTRICALLY APPROVED BY: ANGELA THOMAS	PAGE: 12 OF 15 REV: A
--	--	--	--	--	---	--	---	--------------------------





DRAWN		BY	DATE	REV	DATE	BY	NOTES
RO	RO	RO	05/11/20	A	02/11/20	RO	INITIAL RELEASE
APPROVED		INSTALLATION		PANEL		ELECTRICAL SPECIFICATIONS	
LOCATION		OMEGA_MK3B		240VAC 1PH+N+E 50HZ		DRAWING NUMBER	
PROJECT		OMEGA DEPOSITOR		MOTION CONTROLLER		PAGE	
BUILD BACK CONVEYOR OPTION		OMEGA DEPOSITOR		CONVEYOR TRAY SENSOR		1.4 OF 1.5	
PROJECT DESCRIPTION		OMEGA DEPOSITOR		CONVEYOR INPUT SENSOR		REV	
PROJECT TITLE		OMEGA_MK3B		CONVEYOR CONNECTED		A	
MOTION CONTROLLER		OMEGA DEPOSITOR		CONVEYOR TRAY SENSOR		EQUIP	
BUILD BACK CONVEYOR OPTION		OMEGA DEPOSITOR		CONVEYOR INPUT SENSOR		EQUIP	



DRAWING INFORMATION		DATE		REV		BY		DATE		REV		BY		NOTES	
1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8
DRAWN		DATE		REV		BY		DATE		REV		BY		NOTES	
MODIFIED		05/11/20		A		RO		02/11/20		A		RO		INITIAL RELEASE	
APPROVED		PANEL		ELECTRICAL SPECIFICATIONS		LOCATION		ELECTRICAL SPECIFICATIONS		ELECTRICALLY APPROVED BY		DRAWING NUMBER		PALE	
INSTALLATION		OMEGA DEPOSITOR		24OVAC 1PH+N+E 50HZ		OMEGA_MK3B		PROJECT		ANGELA THOMAS		079E25-00073		15 of 15	
PROJECT DESCRIPTION		MOTION CONTROLLER		REMOTE CONTROL OPTION		PROJECT		OMEGA_MK3B		ELECTRICALLY APPROVED BY		DRAWING NUMBER		PALE	
PROJECT DESCRIPTION		OMEGA DEPOSITOR		PROJECT		OMEGA_MK3B		PROJECT		ANGELA THOMAS		079E25-00073		15 of 15	
MOTION EQUIPMENT		OMEGA MACHINERY		SWANSEA WEST IND PARK		S45 WEA		TEL: 01792 551274		WWW.OMEGA-UK.COM		COPYRIGHT © 2019 OMEGA ELECTRONICS LIMITED. ALL RIGHTS RESERVED. PERMISSION IS REQUIRED TO REPRODUCE OR TRANSMIT IN ANY FORM OR BY ANY MEANS, ELECTRONIC OR MECHANICAL, INCLUDING PHOTOCOPYING, RECORDING, OR BY ANY INFORMATION STORAGE AND RETRIEVAL SYSTEM.		REV	
OMEGA		OMEGA MACHINERY		SWANSEA WEST IND PARK		S45 WEA		TEL: 01792 551274		WWW.OMEGA-UK.COM		COPYRIGHT © 2019 OMEGA ELECTRONICS LIMITED. ALL RIGHTS RESERVED. PERMISSION IS REQUIRED TO REPRODUCE OR TRANSMIT IN ANY FORM OR BY ANY MEANS, ELECTRONIC OR MECHANICAL, INCLUDING PHOTOCOPYING, RECORDING, OR BY ANY INFORMATION STORAGE AND RETRIEVAL SYSTEM.		REV	
OMEGA		OMEGA MACHINERY		SWANSEA WEST IND PARK		S45 WEA		TEL: 01792 551274		WWW.OMEGA-UK.COM		COPYRIGHT © 2019 OMEGA ELECTRONICS LIMITED. ALL RIGHTS RESERVED. PERMISSION IS REQUIRED TO REPRODUCE OR TRANSMIT IN ANY FORM OR BY ANY MEANS, ELECTRONIC OR MECHANICAL, INCLUDING PHOTOCOPYING, RECORDING, OR BY ANY INFORMATION STORAGE AND RETRIEVAL SYSTEM.		REV	

Het apparaat, beschreven in dit handboek, heeft een CE-toelating

Omdat het ons beleid is onze machines doorlopend te verbeteren,  
houden we ons het recht voor specificaties te wijzigen zonder voorafgaande aankondiging



Omega Touch



Queensway Swansea West Industrial Estate Swansea. SA5 4EB UK  
tel.: +44 (0)1792 561234

Email: [marketing@monoequip.com](mailto:marketing@monoequip.com)

[www.monoequip.com](http://www.monoequip.com)