

Dresseuse Universal 3D-X MONO pour confiserie

L'ultime machine à dresser

NEW



MONO

Innovative equipment
for traditional baking



La **NOUVELLE** dresseuse Universal 3D-X de MONO pour la confiserie est vraiment universel dans son application, incorporant une véritable dépose 3D-X par l'utilisation d'un mouvement de l'axe X supplémentaire.

Le nouveau standard industriel Universal 3D-X dispose d'un système de dépose qui non seulement monte et descend sur la bande transporteuse en mouvement, mais qui se déplace également À TRAVERS la bande transporteuse ! La combinaison du mouvement du convoyeur de gauche à droite, du mouvement de la trémie vers le haut et vers le bas signifie essentiellement qu'une variété presque infinie de formes peut être créée en utilisant un modèle standard. Les mouvements circulaires traditionnels créés en utilisant un gabarit rotatif sont maintenant réalisés par le mouvement de la trémie et de la bande.

Comme l'Universal, la **NOUVELLE** doseuse 3D-X pour la confiserie dispose également d'une programmation d'images qui rationalise et simplifie l'ensemble du processus de conception du produit. Un grand nombre de nouvelles options et de fonctionnalités innovantes, combinées au mouvement X supplémentaire, font passer l'Universal 3D-X à une nouvelle ère en matière de productivité et de créativité.

Caractéristiques principales:

- Convient aux applications industrielles
- Disponible pour s'adapter aux plaques de 40, 45 et 60 (cm)
- **NOUVEL** écran TFT 10,4" avec 65k couleurs et traitement plus rapide
- **NOUVEAU** processeur mis à niveau - 4 fois plus rapide
- **NOUVELLE** trémie combinée pour mélanges durs et mous
- **NOUVEAU** dépôt True 3D-X avec programmation avancée
- **NOUVEAUTÉ** disponible avec système de trémie à 1, 2 ou 3 couleurs
- **NOUVEAUTÉ** option de découpe par fil pour cookies
- **NOUVELLE** fonction de sauvegarde des recettes sur USB
- **NOUVEAU** Logiciel mis à jour via USB
- Trémies pour mélanges durs et souples également disponibles
- Options d'engrenages en acier inoxydable ou en plastique
- Hauteur de levage 110 mm
- Programmes stockés dans la mémoire interne plutôt que sur carte SD
- Grande variété de gabarits et de matrices disponibles

Doseuse 3D-X en standard:

En plus du dépôt 3D disponible sur la machine standard Universal, la 3D-X intègre le mouvement supplémentaire X qui lui permet de réaliser des formes réellement complexes à l'horizontale et à la verticale. Des formes complexes comme les arbres de Noël, les spirales incrémentielles, les pyramides, les cônes, les lettres, les chiffres, etc. peuvent être déposées avec régularité et précision. Lors du dépôt de ces formes complexes à l'aide de nos systèmes de trémies à 2 ou 3 couleurs, les résultats sont absolument étonnants.

Adaptée à vos besoins spécifiques:

La nouvelle gamme de doseuse Universal 3D-X pour la confiserie est disponible dans de nombreuses configurations afin de convenir à presque toutes les applications commerciales, offrant une solution véritablement adaptée aux besoins des confiseurs les plus exigeants.



Caractéristiques techniques

Taille des plaques (cm)	40, 45 ou 60
Trémies	pour masses souples, masses dures ou masses combinées
Nombres de trémie	unique, double ou triple
Capacité de la trémie (litre)	combinée 41 /moyenne 19
Hauteur (machine 600) (mm)	1625
Largeur (machine 600) (mm)	1660
Profondeur (machine 600) (mm)	865
Hauteur de levage maximale (mm)	110
Nombre de langues	17
Nombre de programmes	650
Écran	TFT Schneider 10,4" 65K couleurs

Système électrique - Royaume-Uni

Alimentation	32 A triphasé N + E
--------------	---------------------

Les spécifications sont correctes au moment de la publication.
MONO Equipment se réserve le droit de modifier les spécifications sans préavis.



MONO Equipment

Queensway, Swansea West Industrial Park, Swansea SA5 4EB
United Kingdom

Tel: +44 (0)1792 561 234 (Switchboard)

Email: sales@monoequip.com Web: www.monoequip.com

Votre choix de dimensions:

L'Universal est disponible en trois largeurs 400, 450 et 600 afin de s'adapter aux plaques les plus courantes de l'industrie: respectivement 40 cm, 45 cm et 60 cm de large. La machine 600 est également disponible pour la toute première fois avec l'option de découpe par fil, ce qui permet d'obtenir un excellent débit sur une plaque beaucoup plus grande.

Votre choix de trémies:

La NOUVELLE trémie combinée de MONO est adaptée aux mélanges durs et souples et comprend un grand nombre de rouleaux en aluminium placés au-dessus d'un deuxième jeu d'engrenages plus petits. Ce nouveau système amélioré à 4 engrenages offre la pression optimale qui permet d'entraîner les mélanges les plus durs avec facilité et précision. Pour une vraie polyvalence, les deux engrenages inférieurs peuvent également être remplacés par des engrenages à particules afin de déposer des particules comme des pépites de chocolat, etc. sans les écraser.

Votre choix sur le nombre de trémies

Pour mieux adapter l'Universal à vos besoins professionnels spécifiques, vous pouvez acheter le dépositeur avec une seule trémie pour la dépose d'une masse, deux trémies pour la dépose deux masses différentes simultanément ou un système de trémie triple pour la dépose de trois masses différentes simultanément. Le système de trémie à trois couleurs se compose de deux trémies combinées et d'une trémie centrale de mélanges souples qui est généralement utilisée pour déposer la petite touche de finition dans un chef-d'œuvre de confiserie à deux couleurs.

Votre choix en matière de découpe par fil - Même sur un plateau de 60cm de large!

Si vous souhaitez également produire, avec la découpe par fil des cookies etc. alors vous pouvez ajouter la fonction de découpe par fil à l'Universal au moment de la commande. Même l'Universal 600 est livré avec l'option d'un système de découpe par fil ! Une large gamme d'outils de découpe par fil est également disponible et vous pouvez avoir vos propres matrices personnalisées, conçues selon vos besoins spécifiques afin de créer un produit vraiment unique en son genre.

Votre choix de gabarits et de matrices:

L'Universal est capable de prendre en charge une gamme complète de gabarits de haute qualité pour les trémies de mélanges durs, de mélanges mous et de mélanges combinés, y compris les trémies standard, à feuilles, rotatives, à biscuits, en quinconce, de découpe parfil, à boudoirs, d'injection et un NOUVEAU gabarit Iris pour les incrustations. Cette gamme polyvalente, lorsqu'elle est combinée avec les différents types de trémies et de configurations de trémies, matrices et buses, signifie que l'Universal 3D-X est la meilleure doseuse en matière de dépôt et de découpe pour les entreprises de confiserie les plus exigeantes et à volume de production élevé.

