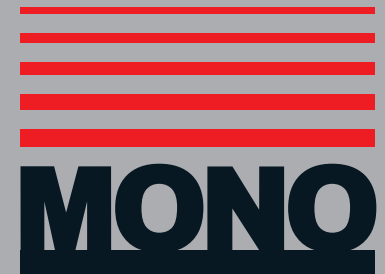


# Epsilon Absetzmaschine für den Tischbetrieb



Die **kleinste** und innovativste  
Absetzmaschine für den Tischbetrieb

Innovative Geräte für  
traditionelles Backen



Erhältlich für folgende  
2 Blechgrößen:

- 400mm x 600mm
- Bis zu 450mm x 762mm

Die innovativen **Epsilon** Absetzmaschinen für den Tischbetrieb von MONO Equipment sind zweifellos die kleinsten auf dem Markt erhältlichen Absetzmaschinen für den Tischbetrieb. Sie benötigen weniger als 1m<sup>2</sup> Grundfläche.

Dank des einzigartigen Trichter-Systems mit Transportfunktion ist kein Förderband notwendig. Bleche können direkt von der Vorderseite der Maschine auf ergonomisch äußerst effiziente Weise eingeschoben und herausgenommen werden. Dieses innovative System verringert die für die Bedienung der Maschine notwendige Fläche.

Selbst Unternehmen mit eingeschränkten räumlichen Kapazitäten können jetzt von der Kostenersparnis, der erhöhten Produktivität und der erweiterten Produktpalette profitieren, die eine Absetzmaschine von MONO ermöglicht.

## Deutlich **kleiner** als die meisten klassischen Absetzmaschinen für den Tischbetrieb - benötigt weniger als 980mm Fläche in der Breite<sup>(2)</sup>

- Nimmt erheblich weniger Platz ein als andere Maschinen
- Weniger als 1m<sup>2</sup> Grundfläche benötigt
- Passt durch normale Türen
- Platzersparnis durch das innovative Trichter-System mit Transportfunktion
- Ergonomischer Fronteinschub entlastet den Bediener und erhöht die Effizienz
- Sofortige Inbetriebnahme durch 13 A-Stecker
- Niedrige Trichterhöhe für komfortables Befüllen
- Trichter mit großem Fassungsvermögen ermöglicht eine gesteigerte Produktivität
- Deckel mit Einfüllöffnungen für schnelles und leichtes Befüllen
- Speicherung von bis zu 96 Programmen ermöglicht einen schnellen Produktabruf
- Benutzerfreundliche TFT-Touchscreen-Steuerung
- Bildprogrammierung für leichte und intuitive Bedienung
- Vorprogrammiert in 14 Sprachen
- Robuster, leicht zu reinigender Edelstahl
- Zahlreiche passende Standard-, Blech- und Keksmatrizen erhältlich
- Erhältlich mit einer großen Auswahl an Düsen, Keksscheiben und Blechen
- Für die meisten Blechgrößen passend in zwei Modellen erhältlich
- Passender Edelstahltisch erhältlich

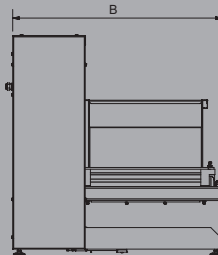
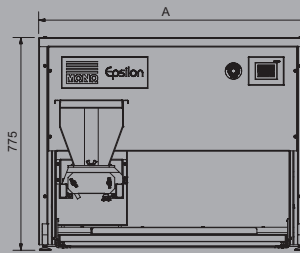
**Dieses äußerst kompakte und vielseitige Gerät benötigt sehr wenig Platz in Ihrer Küche, Bäckerei bzw. Konditorei und wird Ihre Gebäckerstellung revolutionieren.**



# Technische Daten

Daten	Εpsilon 400	Εpsilon 450
Geeignete Blechgrößen (mm)	400 x 600	bis zu 450 x 762
Höhe (mm)	775	775
Höhe bis zum Trichter (mm)	550	550
Tiefe (mm) B	742	790
Breite (mm) A	977	1139
Grundfläche (m <sup>2</sup> )	0.714	0.825
Höhe bis zum Bedienfeld (mm)	700	700
Gewicht einschließlich Trichter für weichen Teig (kg)	100	106
Zyklen pro Minute	16*	16*
Füllmenge Trichter für weichen Teig (Liter)	20	22.5
Maximale Höhe des abgesetzten Teiges (mm)	52	52
Maximale Höhe der Formen (mm)	80	80
Maximale Anzahl speicherbarer Programme	96	96
Anzahl der Sprachen	15 <sup>(3)</sup>	15 <sup>(3)</sup>
<b>Optionales Zubehör:</b>		
Edelstahl Tisch	■	■
Standardmatrix	■	■
Blechmatrix	■	■
Tropfschutz-Blechmatrix	■	■
Multiplechmatrix	■	■
Versetzte Matrix	■	■
Große Auswahl an runden und sternförmigen Düsen	■	■
Große Auswahl an Blechen	■	■
Mobiler Blechständer	■	■
<b>Elektrik:</b>		
Stromversorgung	Einzelphase, Maximalbelastung 13A. Geeignet für 110V, 200V, 220V, 230V und 240V, 50–60Hz, maximal IP53, ohne Schalter	
Maximale Leistung	2.5kW Einzelphase, abgesichert mit 13A	
Geräuschpegel	Unter 85dB	

Die Daten sind zum Zeitpunkt der Veröffentlichung korrekt. MONO Equipment behält sich das Recht vor, die Daten ohne Vorankündigung zu ändern.



<sup>(1)</sup> basierend auf der Maschinenbreite und dem Platzbedarf

<sup>(2)</sup> basierend auf Εpsilon 400

<sup>(3)</sup> Bulgarisch, Chinesisch, Englisch, Niederländisch, Französisch, Deutsch, Griechisch, Italienisch, Japanisch, Norwegisch, Polnisch, Portugiesisch, Russisch, Spanisch, Schwedisch

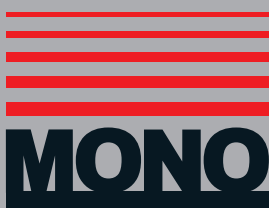
\* basierend auf einer 5er-Matrix mit einer Absetzmenge von 30g

■ Erhältlich

Nur einige der unwiderstehlichen Produkte, die schnell und genau mit der Εpsilon Absetzmaschine für den Tischbetrieb zubereitet werden können:

- Biskuitblechkuchen
- Biskuitrollen
- Baiserkuchen
- Biskuitkuchen
- Schokoladenbrownies
- Battenbergkuchen
- Karottenkuchen
- Biskuit-Türmchen
- Eclairs
- Cupcakes
- Minicupcakes
- Muffins
- Baisers
- Makronen
- Brandteigteilchen
- neuartige Produkte

## Bestellen Sie jetzt Ihre Εpsilon Absetzmaschine für den Tischbetrieb:



### MONO Equipment

Queensway, Swansea West Industrial Park, Swansea SA5 4EB  
Vereinigtes Königreich

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

Tel: +44 (0)1792 564 000 (Vertrieb Vereinigtes Königreich)

Tel: +44 (0)1792 564 004 (Vertrieb international)

Tel: +44 (0)1792 564 048 / +44 (0)1792 564 039 (Ersatzteile)

Fax: +44 (0)1792 561 016

Email: sales@monoequip.com Web: [www.monoequip.com](http://www.monoequip.com)



Durch Einscannen des Codes mit dem Smartphone gelangen Sie direkt zum Εpsilon-Video

Die Mindestabsetzmenge hängt von verschiedenen Faktoren ab, u.a. dem Rezept, dem Teig, der Matrixengröße, der Düsengröße und der Absetzgeschwindigkeit. Als Richtlinie dienen können folgende Mindestmengen:

Makronen	6g
Baisers	3g
Brandteigteilchen	5g
Biskuit-Türmchen	4g

