

Innowacyjne
urządzenia do
tradycyjnych
wypieków

Depozytory do ciasta

Omega Touch | **Omega Plus** | **Omega Plus z przecinarką**





Depozytory do ciasta Omega Touch, Omega Plus i Omega Plus z przecinarką drutową



Omega Plus z przecinarką



Omega Touch
oraz Omega Plus

MONO Equipment jest najdłużej działającym producentem depozytorów do ciasta na świecie. Na przestrzeni lat firma może poszczycić się długą linią maszyn depozytorowych, od oryginalnego modelu MK V, produkowanego w latach 60., po współczesne, nowoczesne urządzenia Omega Touch, Omega Plus i Omega Plus z przecinarką drutową.

Depozytory Omega należą do najbardziej uniwersalnych i kompaktowych maszyn na rynku, o ugruntowanej renomie, dzięki wyjątkowej wydajności, precyzji i dokładnemu odmierzeniu.

Depozytor Omega Plus jest odpowiednikiem Omega Touch, który wyposażono w mocniejszy silnik, dzięki czemu znajduje zastosowanie w większej gamie mieszanek.

Depozytory Omega - idealne dla piekarzy, cukierników, restauratorów i hotelarzy, którzy potrzebują przewagi

10 Niezwykłe właściwości:

- Przyjazny dla użytkownika, duży kolorowy wyświetlacz dotykowy z programowaniem obrazkowym
- Szybka i łatwa konfiguracja oraz obsługa przez jedną osobę
- Jednofazowe rozwiązanie typu "plug and play" oznacza natychmiastową produktywność
- Niewielkie gabaryty umożliwiają użytkowanie w większości warunków
- Wyjątkowo dokładna waga, wielkość i kształt produktu
- Szybka i łatwa wymiana produktu, zasobnika i formy podnosi wydajność
- Wykorzystanie higienicznej stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie
- Możliwość wymiany tac z obu stron daje prawdziwą elastyczność pracy
- Bezpieczne kółka z blokadą dają łatwość ustawienia i stabilność
- Szeroki wybór zasobników, form, dysz i akcesoriów

nad konkurencją - zostały stworzone z myślą o przygotowywaniu niemal nieograniczonego wachlarza produktów najwyższej jakości, zastępując tradycyjne czasochłonne ruchy rąk, szybkością i niezawodnością.

Urządzenie Omega Plus z przecinarką drutową wyposażono dodatkowo w innowacyjny mechanizm ramowy, który umożliwia wykonywanie gładkich i dokładnych cięć twardego ciasta w celu przygotowania znakomitych ciasteczek i herbatników - nawet z rzadkich składników.

Omega Plus jest dostępny w trzech rozmiarach dopasowanych do tac 400mm, 450mm i 600mm, z kolei Omega Touch oraz Omega Plus z przecinarką są dostępne w wariantach 400mm i 450mm.

10 Ważnych faktów:

- Produkuje do 35 dozowań na jeden cykl
- Automatyczny przebieg pionowy do 80 mm doskonale sprawdza się w przypadku wysokich produktów
- Umożliwia całkowitą kontrolę wagi, wielkości, wysokości, długości i kształtu produktu
- Ekran dotykowy zaprogramowany w 16 językach
- Przechowuje w sumie 650 programów
- Depozycja w kierunku do przodu i do tyłu
- Depozycja w kierunku do góry i do dołu
- Depozycja prawo - i lewostronna z formą obrotową
- Tworzy złożone i wielowarstwowe produkty
- Dostępne trzy warianty dostosowane do tac o szerokości 400mm, 450mm oraz 600mm*

*Wariant o szerokości 600 mm dostępny tylko dla modelu Omega Plus z przecinarką

Bezkonkurencyjne parametry



Depozytory do ciasta Omega wnoszą przygotowywanie i produkcję ciastek, herbatników i wypieków na wyższy poziom. Szybkość, dokładność i spójność układania znacząco podnoszą objętość i złożoność produktów możliwych do przygotowania, w porównaniu z pracą ręczną.

Podczas korzystania z funkcji ciągłości przepływu automatycznego przenośnika, wydajność może zwiększyć się jeszcze bardziej, umożliwiając praktycznie nieprzerwaną produkcję kolejnych tac, przy jednoczesnym obniżeniu nakładu pracy i kosztów produkcji.

Perfekcyjne wykonanie każdego depozytora Omega wykonanego na zamówienie gwarantuje trwałość maszyny. Duża ilość stali nierdzewnej użyta do produkcji to także gwarancja wytrzymałości, higieny i wygody czyszczenia.

Innowacyjny kontroler z ekranem dotykowym

Przyjazny dla użytkownika kolorowy ekran dotykowy sprawia, że z łatwością można zaprogramować nawet najbardziej złożone produkty i każdy może tworzyć zachwycające wypieki w ciągu kilku minut - po krótkim przeszkoleniu.

Ponadto niezwykle łatwe staje się tworzenie nowych programów, które można następnie zapisać w pamięci kontrolera - pomieści ona 650 niepowtarzalnych produktów. Z kolei istniejące programy można szybko zmieniać lub tymczasowo modyfikować, w zależności od potrzeb.

Każdy aspekt produktu można zaprojektować na ekranie za pomocą kolorowego, opartego na ikonach menu - wielkość, wysokość, kształt i objętość produktu wraz z prędkością układania, można swobodnie definiować, tworząc niemal niewyczerpane kombinacje. Graficzne oznaczenie gotowego produktu wraz z jego wymiarami można zapisać w celu wykorzystania w przyszłości.

| | | | |
|--|--|---|--|
| <p>Teraz dostępny język chiński i rosyjski</p> | <p>Proste menu obrazkowe umożliwia szybki wybór produktu</p> | <p>Każda warstwa wieży może zostać ułożona na zmianę prawo - i lewostronnie</p> | <p>Programowanie rozmieszczenia depozytu na tacy</p> |
|--|--|---|--|

Opcje zasobnika i przekładni

Omega Touch jest dostępny z zasobnikiem na miękką mieszankę w standardowym rozmiarze. W przypadku Omega Plus z przecinarką istotny jest zasobnik na twardą mieszankę, ale dodatkowo dostępny jest także zasobnik na miękką mieszankę - oba o powiększonej pojemności.

Omega Plus jest dostępny z zasobnikiem na twardą lub miękką mieszankę o powiększonej pojemności.

Dodatkowo, do oryginalnej maszyny można zakupić zasobnik na miękką lub twardą mieszankę, aby poszerzyć zakres i różnorodność wyrabianych produktów.*1

Wszystkie zasobniki są wykonane z najlepszej stali nierdzewnej i aluminium, aby zapewnić zgodność z najbardziej rygorystycznymi normami dotyczącymi higieny, a także umożliwić szybki montaż i łatwe czyszczenie.

1



1 Zasobnik na miękką mieszankę

Zasobnik na miękką mieszankę został zaprojektowany z myślą o mieszankach o rzadkiej konsystencji, np. ciasto naleśnikowe, biszkopt, muffin, ptyś, beza czy inne delikatne produkty.

Zasobnik na miękką mieszankę jest dostępny w 6 pojemnościach, zależnie od szerokości tacy, od standardowych 20 l do powiększonej objętości 53 l.^{*1}

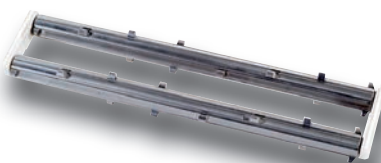
2



2 Przekładnie drobinkowe

Przekładnie drobinkowe zostały zaprojektowane, aby ułatwić podawanie sypkich składników, jak wiórki czekoladowe, kawałki owoców i małe orzechy (o średnicy maks. 8mm). Przekładnie drobinkowe, wykonane z polietylenu o wysokiej wytrzymałości i ze stali nierdzewnej, zastępują standardowe przekładnie w zasobniku na miękką mieszankę, aby przygotować idealny depozyt mieszanek zawierających sypkie składniki. Do takich produktów zaliczają się muffiny z wiórkami czekoladowymi, muffiny jagodowe, ciasto marchewkowe i brownie.

3



3 Przekładnie pośrednie

Przekładnie pośrednie, stworzone do pracy w połączeniu ze standardowymi przekładniami, pomagają w przeciskaniu przez dysze mieszanek o pośredniej konsystencji. Dzięki wykonaniu z litej stali nierdzewnej, przekładnie stanowią doskonale rozwiązanie w przypadku depozycji ciasteczek wiedeńskich, kokosanek i innych produktów, które trudno podawać.

4



4 Zasobnik na twardą mieszankę

Zasobnik na twardą mieszankę stosuje się, gdy nie wystarczy tradycyjny rękaw cukierniczy lub gdy używa się mieszanek o sztywniejszej konsystencji. Doskonale sprawdza się podczas produkcji za pomocą maszyny z przecinarką tradycyjnych kruchych ciastek, ciasteczek petit four, herbatników i innych produktów o podobnej konsystencji.

Zasobnik na twardą mieszankę jest dostępny w 6 pojemnościach, zależnie od szerokości tacy, od standardowych 21 l do powiększonej objętości 45 l.^{*1}

*1 Zobacz dane techniczne na stronie 14, aby poznać szczegóły.

Formy warstwowe

Depozytory do ciasta Omega eliminują większość czynności wykonywanych zazwyczaj ręcznie podczas przygotowywania produktów wylewanych na blasze, tym samym zwiększając wydajność produkcji i elastyczność produktu. Dokładność, z jaką pracują depozytory Omega chroni przed błędem ludzkim, co gwarantuje jednolitą konsystencję, wielkość, wagę i jakość produktu.

1



Odpowiednie do:

- ciasto biszkoptowe
- rolada
- anielskie ciasto biszkoptowe
- biszkopt maślany
- czekoladowe ciasteczka
- ciasto Battenberg
- ciasto marchewkowe

1 Forma warstwowa - Mięka mieszanka

Forma warstwowa jest idealna do układania pojedynczego depozytu mieszanki na blasze. Ilość rozkładanej mieszanki można zaprogramować, aby osiągnąć pożądaną grubość warstwy do wypieku rolad i biszkoptów maślanych.

Forma warstwowa, wykonana z lekkiego aluminium, jest dostępna w trzech standardowych długościach: 385mm, 435mm lub 565 mm. W ramach każdego rozmiaru formy dostępne są różne szerokości szczeliny: od 2 mm do 19 mm (w odstępach co 1 mm), aby sprostać większości potrzeb. Dostępna jest także forma o obniżonym ściekaniu, co minimalizuje wyciek pomiędzy tacami.

Istnieje również możliwość zamówienia niestandardowych form warstwowych, odpowiednich do indywidualnych długości, szerokości i położenia.

2



Odpowiednia do:

- Wszystkie wypieki na blasze

2 Forma wielowarstwowa - Mięka mieszanka

Forma wielowarstwowa stanowi idealne rozwiązanie, gdy wymagane jest kilka oddzielnych depozytów na jednej blasze.

W standardowej gamie form wielowarstwowych znajduje się 16 wariantów różniących się liczbą wylotów w formie, długością szczeliny, szerokością i odstępem pomiędzy wylotami. Liczba wylotów waha się od 2 w maszynie 400 mm do maks. 9 w przypadku maszyny 580 mm.

Istnieje również możliwość zamówienia niestandardowych form wielowarstwowych, odpowiednich do indywidualnie wymaganej liczby wylotów, długości szczeliny, szerokości i odstępów pomiędzy wylotami.

3



Odpowiednia do:

- Wszystkie foremki 6-calowe

3 Forma przestawna - Mięka mieszanka

Forma przestawna została zaprojektowana w taki sposób, aby podawanie takich mieszanek, jak biszkoptowa do okrągłych foremek było jak najbardziej wydajne.

Okrągłe foremki są zazwyczaj układane na tacy przemiennie, aby maksymalnie wykorzystać przestrzeń. Trzy plastikowe dysze w aluminiowej formie przestawnej są nachylone do przodu oraz do tyłu, umożliwiając jednoczesne napełnianie trzech foremek - skutecznie wypełniając dwa rzędy foremek przy jednym podejściu.

Istnieje także możliwość zamówienia formy przestawnej spełniającej indywidualne wymagania i dopasowanej do tacy o niestandardowej szerokości.



Standardowa forma i dysze

Depozytory do ciasta Omega naprawdę przodują w produkcji powtarzalnych produktów z dużą szybkością, dokładnością i konsekwencją. Każdy etap układania można kontrolować, dbając o zgodność położenia, wagi, wysokości, długości i średnicy produktu z najbardziej rygorystycznymi normami.



Standardowa forma - Mięka i twarda mieszanka

Jedną z najczęściej stosowanych form jest uniwersalna forma standardowa, która w połączeniu z różnymi plastikowymi lub metalowymi dyszami umożliwia tworzenie licznych kształtów, takich jak kuleczki, paski i muszelki, a także babeczki i wielowarstwowe nowatorskie produkty, jak bałwanki i choinki.

O elastyczności standardowej formy świadczy dostępność jej 45 wariantów dla trzech rozmiarów maszyn. Liczba dysz w formie waha się od zaledwie 1 do maks. 18, w zależności od szerokości tacy, a w przypadku niektórych konfiguracji dostępne są także różne odstępy między dyszami.

Istnieje także możliwość zamówienia form standardowych, pasujących do większości tac komercyjnych o określonej liczbie dysz i niestandardowych odstępach.

Dysze plastikowe - Mięka mieszanka

Plastikowe dysze są zwyczajnie przymocowane do standardowej formy w celu wyciskania miękkich mieszanek, dając doskonały rezultat i są dostępne w dwóch kształtach - okrągłym i gwiaździstym.

W przypadku wyciskania takich produktów, jak bezy i biszkopci, które muszą mieć aksamitnie gładkie i równe wykończenie, należy zastosować okrągłe dysze. Natomiast dysze w kształcie gwiazd umożliwiają tworzenie wspaniałych prążków na produktach, takich jak ciasteczka wiedeńskie, oraz dodają głębi i charakteru produktom wielowarstwowym, jak choinki.

Każda plastikowa dysza jest dostępna oddzielnie, ale można ją także nabyć w zestawie 84 dysz, który zawiera 12 sztuk 7 różnych modeli.



Okrągła:
6mm



Okrągła:
10mm



Okrągła:
13mm



Gwiazda 6:
6mm



Gwiazda 8:
6mm



Gwiazda 8:
10mm



Gwiazda 8:
13mm

Metalowe dysze - Mięka i twarda mieszanka

Metalowe dysze dostępne są z okrągłym lub gwiaździstym zakończeniem.

Okrągła: 6 mm, 10 mm, 13 mm, 16 mm, 18 mm, 25 mm

Gwiazda 6: 6 mm, 10 mm, 13 mm, 16 mm, 18 mm, 20 mm

Gwiazda 8: 6 mm, 7 mm, 10 mm, 12 mm, 13 mm



Okrągła
mosiężna



Okrągła ze stali
nierdzewnej



Gwiazda
mosiężna



Depozytor do ciasta Omega Touch / Omega Plus

10 najpopularniejszych produktów, które potrafią przygotować nasze depozytory

Depozytory MONO Equipment zostały zaprojektowane, aby przygotowywać nieskończoną gamę produktów wysokiej jakości - bez trudu, szybko i solidnie.



Makaroniki



Muffiny



Roladki



Bezy



Eklery



Murzynki



Ciasteczka



Biszkopty



Babeczki



Ciastka z kremem





10 nowych produktów, które można przygotować za pomocą depozytora

Depozytory MONO Equipment mogą także z łatwością przygotować wiele niezwykłych produktów, np.:



Mydlane babeczki



Pieczywo chrupkie



Dufinki



Pieczywo bezglutenowe



Krucze herbatniki



Magdalenki



Musy i desery



Wypełnienia tart



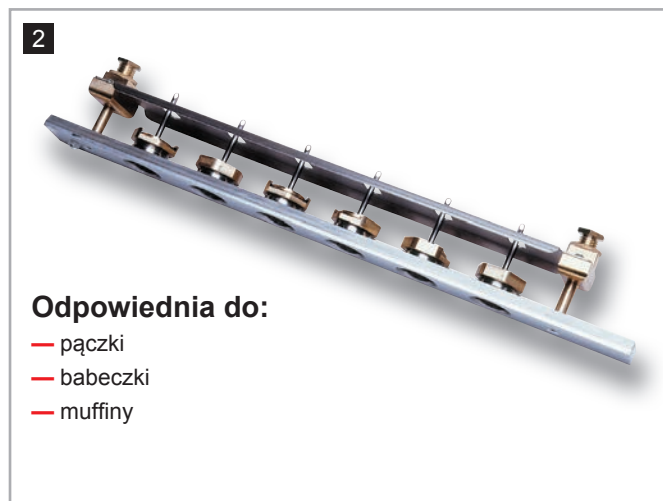
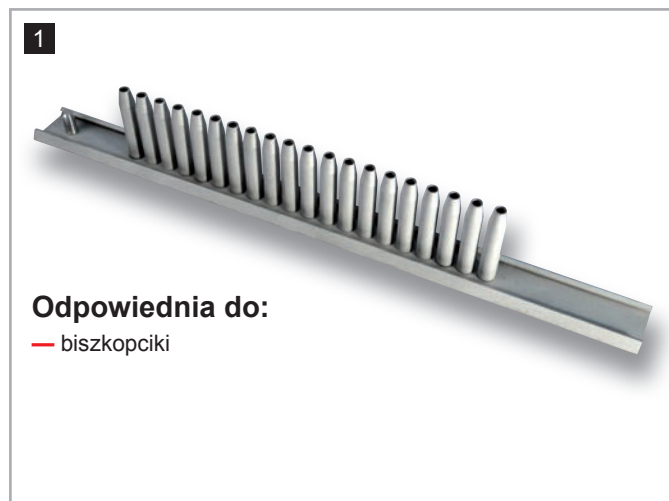
Warstwy sosów



Innowacyjne produkty

Formy do biszkoptów i wtryskowe

Miękkie mieszanki



1 Forma do biszkopcików

Miękka mieszanka

Savoirdi to włoska nazwa biszkopcików oznaczająca "z Savoy". Powstały one pod koniec XV w. na dworze dynastii sabaudzkiej na okoliczność wizyty króla Francji. Stanowią główny składnik wielu francuskich deserów i występują pod nazwą "*Biscuits à la cuillère*".

Choć te delikatne biszkopciki można spożywać bez dodatków albo z lodami, tradycyjnie nasącza się je syropem lub alkoholem i wykorzystuje w bardziej złożonych deserach, takich jak tiramisu, angielski trifle czy charlotte.

Forma do biszkopcików formuje te wyrafinowane wypieki szybko i bez trudu, wykorzystując serię cienkich, precyzyjnie wyrównanych tubek, które doskonale odtwarzają ich wspaniały kształt i fakturę. Przed pieczeniem, biszkopciki są przeważnie posypywane cukrem pudrem, aby nadać im ich charakterystyczną chrupkość.

Liczba tubek do podawania ciasta jest całkowicie konfigurowalna według indywidualnych potrzeb, tak jak średnica otworu wylotu tubki.

2 Forma wtryskowa

Forma wtryskowa całkowicie automatyzuje czasochłonny proces wstrzykiwania nadzienia do całej gamy wyrobów cukierniczych. Za pomocą kolorowego ekranu dotykowego można zaprogramować dokładną objętość nadzienia oraz głębokość nakłucia, gwarantując jakość i zgodność produktów.

Ten precyzyjny owoc myśli inżynierskiej wstrzykuje dokładną ilość rzadkiego wypełnienia do takich produktów, jak biszkopty, ciasto parzone i pączki. Dokładna liczba igieł wtryskiwacza waha się od 4 do 7, zależnie od wielkości tacy. Istnieje także możliwość zamówienia wtryskiwaczy do napełniania pojedynczego produktu za pomocą wielu igieł. Jest także możliwość zaprojektowania formy wtryskowej do konkretnych potrzeb.



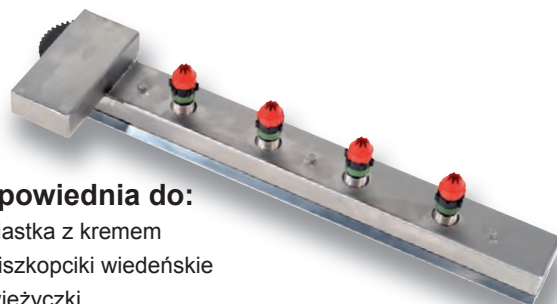
Obrotowa forma i dysze

Miękkie i twarde mieszanki

Obrotowa forma

Obrotowa forma nadaje nowy ekscytujący wymiar wyrobom cukierniczym, dzięki łatwości tworzenia precyzyjnych i niemal identycznych półksiężyców, kół, precli i gniazdek.

Obrotowa forma, skonstruowana ze stali nierdzewnej, wyposażona jest w innowacyjny mechanizm, który umożliwia obrót dysz w prawą i lewą stronę.



Odpowiednia do:

- ciastka z kremem
- biszopciki wiedeńskie
- wieżyczki
- choinki
- bezy
- innowacyjne wyroby



Gwiazda 6:
6mm



Gwiazda 8:
6mm



Gwiazda 8:
10mm



Gwiazda 8:
13mm



Gwiazda mosiężna

W połączeniu z dyszami gwiazdzistymi

Obrotowa forma w połączeniu z dyszami w kształcie gwiazdy umożliwia tworzenie pięknych kształtów, idealnych do wyrobu ciastek z kremem i głęboko zdobionych biszopcików z charakterystycznym splotem – jedno i drugie, po upieczeniu, wyglądają absolutnie kusząco. Tej samej konfiguracji można użyć, żeby nadać ostateczny szlif babeczkom, zdobiąc je kwiecistą koroną z kolorowego lukru.

Kąt splotu oraz wysokość i objętość depozytu można zaprogramować indywidualnie przy użyciu panelu kontrolnego z ekranem dotykowym, który daje niemal nieograniczone możliwości.

W połączeniu z dyszami offsetowymi

Dysze offsetowe wraz z formą obrotową umożliwiają tworzenie przeróżnych okrągłych, półokrągłych lub zapętionych produktów.

Istnieje 10 standardowych długości dysz offsetowych, od 5 mm do 45 mm, dzięki którym możliwe jest tworzenie produktów o różnej średnicy, np. bezy w kształcie półksiężyca, koła i gniazdka o gładkiej lub zdobionej powierzchni.



Odpowiednia do:

- półksiężyce
- okrągłe bezy
- bezy w kształcie gniazdek
- precle



Formy i matryce do ciastek

Twarda mieszanka

Dzięki formie do ciastek i szerokiej gamie mosiężnych matryc możliwe staje się wyrobienie niemal niezliczonych rodzajów przepysznych ciastek. Szybkość formowania ciastek oraz jakość i bogactwo wzorów są bezkonkurencyjne.

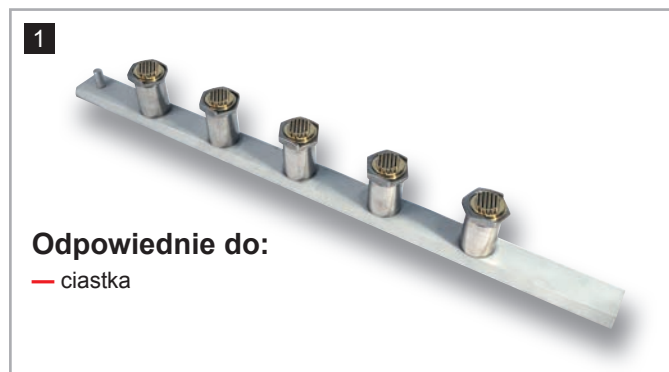
1 Forma z matrycą do ciastek

Forma z matrycą do ciastek jest używana w połączeniu z szeroką gamą szablonów, które montuje się na końcach dysz. W zależności od szerokości zakupionej maszyny, liczba tubek może wynosić od 5 do 10. Ponadto dostępne są rozwiązania dostosowane do konkretnych potrzeb.

2 Mosiężne matryce do ciastek

Dostępnych jest ponad 35 różnych standardowych matryc do ciastek, m.in. delikatne wzory kwiatowe i abstrakcyjne kształty geometryczne. Każda matryca daje doskonale kształtne ciasteczko, które po upieczeniu wygląda absolutnie przepysznie.

Istnieje również możliwość zamówienia mosiężnych matryc do ciastek zaprojektowanych według określonych potrzeb w celu wypiekania ciastek o niepowtarzalnych kształtach i teksturze.



MONO Equipment nie zaleca używania matryc o różnych kształtach i wzorach w jednej formie.



Rama, forma i matryce z przecinarką

Twarda mieszanka



Konstrukcja z przecinarką drutową jest dostępna wyłącznie w modelu Omega Plus z przecinarką i stanowi doskonałe rozwiązanie, gdy potrzeba tradycyjnego "ręcznego" lub "prostego" wykończenia ciastek z twardej mieszanki.

Trzy oddzielne elementy współpracują w doskonałej harmonii, dając charakterystyczne rezultaty, charakterystyczne tylko dla produktów z przecinarką - rama z przecinarką, forma z przecinarką oraz matryce z przecinarką.

Oprócz wyrobu różnych tradycyjnych ciastek, jak herbatniki, cantucci, kruche ciasteczka, przecinarka drutowa doskonale sprawdza się w przypadku rzadszych składników i mieszanek z drobkami, np. z wiórkami czekoladowymi. O kształcie i średnicy ciastka decyduje matryca, jednak grubość można zaprogramować za pomocą kolorowego ekranu dotykowego.



1 Rama z przecinarką

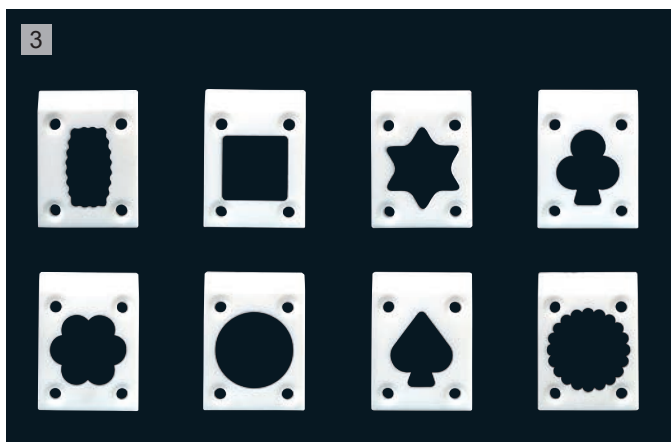
Bardzo mocny, naprężony drut ze stali nierdzewnej biegnie z przodu ramy z przecinarką, łącząc poszczególnie żebra i tworząc ostrą krawędź tnącą do przecinania twardego ciasta. Rama daje się łatwo i pewnie zamontować za osłonę bezpieczeństwa.

Liczba żeber w ramie jest różna, w zależności od wielkości maszyny, tak jak średnica wyciskania i liczba matryc w formie.



Odpowiednia do:

- ciastka
- ciastka z wiórkami czekoladowymi



MONO Equipment nie zaleca używania różnych matryc w jednej formie.

2 Forma z przecinarką

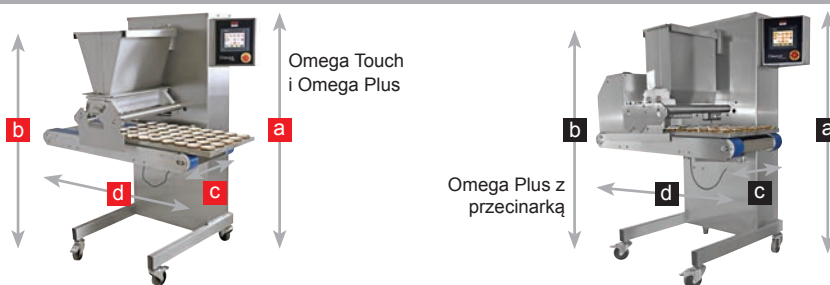
Forma z przecinarką, wykonana z lekkiego aluminium, zapewnia solidną podstawę do zamocowania matryc z przecinarką. Konstrukcja formy sprawia, że wystarczy zmienić matryce i można przygotowywać wiele różnych rodzajów ciastek.

3 Matryce z przecinarką

Matryca z przecinarką nadaje formowanemu ciastu wymagany kształt przed pokrojeniem i przekazaniem na tacę. Niektóre z najbardziej popularnych kształtów matryc to serce, owal, kwiat i gwiazda. Na zamówienie dostępne są także niestandardowe wzory i rozmiary.



Specyfikacja techniczna



| Specyfikacja techniczna | Omega Touch i Omega Plus | | Omega Plus | Omega Plus z | |
|---|---|-------------------------|------------|-------------------------|-------------------------|
| | 400 | 450 | 580 | 400 | 450 |
| Wysokość (a) (mm) | 1,541 | | 1,541 | 1,541 | 1,541 |
| Wysokość do standardowego zasobnika (mm) | Touch 1,333 Plus n/d | Touch 1,333 Plus n/d | n/d | n/d | n/d |
| Wysokość do powiększonego zasobnika (b) (mm) | Touch n/d Plus 1,450 | Touch n/d Plus 1,450 | 1,450 | 1,450 | 1,450 |
| Wysokość z otwartym wiekiem standardowego zasobnika (mm) | Touch 1,863 Plus n/d | Touch 1,863 Plus n/d | n/d | n/d | n/d |
| Wysokość z otwartym wiekiem powiększonego zasobnika (mm) | Touch n/d Plus 1,980 | Touch n/d Plus 1,980 | 2,110 | 1,980 | 1,980 |
| Głębokość (c) (mm) | 869 | | 999 | 881 | 881 |
| Szerokość blatu (d) (mm) | 1,200 | | 1,200 | 1,200 | 1,200 |
| Waga ze standardowym zasobnikiem na miękką mieszankę (kg) | Touch 183 Plus n/d | Touch 192 Plus n/d | 200 | 197 | 204 |
| Waga z powiększonym zasobnikiem na miękką mieszankę (kg) | Touch n/d Plus 180 | Touch n/d Plus 185 | 200 | 197 | 204 |
| Waga z powiększonym zasobnikiem na twardą mieszankę (kg) | Touch n/d Plus 196 | Touch n/d Plus 212 | 235 | 210 | 224 |
| Przybliżona liczba cykli na minutę (zależnie od)* | Touch 19 Plus 30 | Touch 19 Plus 30 | 30 | Depozyt Cięcie 30 18 | Depozyt Cięcie 30 18 |
| Pojemność standardowego zasobnika na miękka mieszankę (l) | Touch 20 Plus n/d | Touch 22.5 Plus n/d | n/d | n/d | n/d |
| Pojemność powiększonego zasobnika na miękka mieszankę (l) | Touch n/d Plus 36 | Touch n/d Plus 41 | 53 | 36 | 41 |
| Pojemność powiększonego zasobnika na twardą mieszankę (l) | Touch n/d Plus 31 | Touch n/d Plus 35 | 45 | 31 | 35 |
| Minimalna odległość między tacami (mm) | 50 | | 50 | 50 | 50 |
| Maksymalny przesuw pionowy (mm) | 80 | | 80 | 80 | 80 |
| Maksymalna liczba programów | 650 | | 650 | 650 | 650 |
| Liczba języków | 16 | | 16 | 16 | 16 |
| Dane elektryczne | | | | | |
| Zasilanie | Jednofazowe, maksymalne obciążenie 13 A. Zgodność z 110 V, 200 V, 220 V, 230 V i 240 V, 50-60Hz | | | | |
| Maks. moc znamionowa | 2,5 kW jedna faza z bezpiecznikiem 13 A | | | | |
| Poziom hałasu | Poniżej 85 dB | | | | |

* na podstawie spadku 30 g

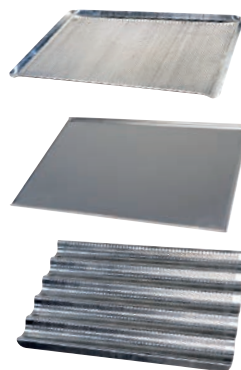
Akcesoria



Wózek na akcesoria



Przenośny stojak na tace



Różnorodność tac

Minimalny depozyt, jaki można przygotować zależy od kilku czynników: receptury, mieszanki, wielkości formy, dysz i prędkości układania. Minimum, jakie należy starać się zachować:

| | |
|----------------|-----|
| Makaroniki | 6 g |
| Bezy | 3 g |
| Ciasto parzone | 5 g |
| Wiedeńskie | 4 g |
| Biszkopty | 4 g |

Dane aktualne w chwili publikacji. MONO Equipment zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w specyfikacji bez wcześniejszego powiadomienia.



MONO Equipment jest jednym z czołowych projektantów i producentów urządzeń piekarniczych i depozytorów cukierniczych w Wielkiej Brytanii. To dumne dziedzictwo brytyjskiego rzemiosła, połączone z renomą wynikającą z tworzenia innowacyjnych produktów najwyższej jakości sięga 1947 roku.

MONO Equipment jest najdłużej działającym producentem depozytorów do ciasta na świecie. Na przestrzeni lat firma może poszczycić się długą linią maszyn depozytowych, od oryginalnego modelu MK V, produkowanego w latach 60. po współczesne, nowoczesne urządzenia Omega Touch, Omega Plus i Omega Plus z przecinarką drutową.

MONO Equipment dostarcza także szeroką gamę specjalistycznych, innowacyjnych urządzeń, aby zaspokoić stale rozwijające się potrzeby branży piekarniczej, gastronomicznej i cukierniczej.



Zeskanuj kod telefonem komórkowym i obejrzyj wideo prezentacyjne depozytora Omega.



MONO Equipment

Queensway
Swansea West Industrial Park
Swansea
SA5 4EB
Wielka Brytania

Tel: +44 (0)1792 561 234 (centrala)
Tel: +44 (0)1792 564 000 (dział sprzedaży w Wielkiej Brytanii)
Tel: +44 (0)1792 564 004 (dział sprzedaży międzynarodowej)
Tel: +44 (0)1792 564 048 / +44 (0)1792 564 039 (części zamienne)
Faks: +44 (0)1792 561 016

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

Oficjalny dystrybutor:



follow us 



FM12346

EMS 595394

