

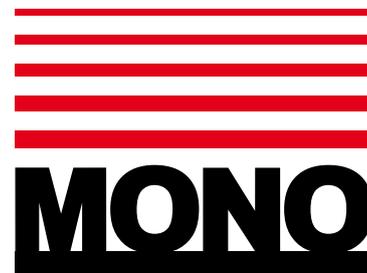
Настольный дозатор Epsilon

Самый компактный и самый инновационный настольный дозатор из имеющихся на рынке

Инновационные настольные дозаторы **Epsilon** для кондитерских изделий компании MONO Equipment без сомнений являются самыми компактными настольными дозаторами, доступными на рынке на сегодняшний день. Для их размещения достаточно всего лишь 1 м² площади на столе.

Уникальная передвижная воронка избавляет от необходимости использования транспортной ленты, то есть, противни можно загружать и разгружать наиболее эффективным и эргономичным образом - непосредственно с фронтальной части машины; эта инновационная система значительно снижает потребность в пространстве, необходимом для эксплуатации машины.

Даже на предприятиях с небольшими помещениями теперь можно экономить на расходах и расширять ассортимент продукции с помощью дозатора компании MONO.



Инновационное оборудование для традиционной выпечки



Доступны в 2 размерах для совмещения с размерами противней:
— 4400 x 600 мм — до 450 x 762 мм

Значительно меньше по сравнению с большинством традиционных настольных дозаторов - возможность эксплуатации на столе шириной менее 980 мм²

- Требуется значительно меньше места для эксплуатации по сравнению с другими устройствами
- Для работы необходима площадь менее 1 м²
- Проходит через стандартные дверные проемы
- Инновационная передвижная воронка позволяет использовать устройство на меньшей площади
- Эргономичная система фронтальной загрузки снижает нагрузку на оператора и повышает производительность
- Подключение с использованием вилки на 13 А стандарта Plug-and-Play
- Малый вес воронки для комфортного дозирования
- Большая вместимость воронки для высокой производительности
- Решетчатая крышка воронки для быстрого и простого дозирования
- Память на 96 программ для быстрого выбора продукта
- Простой в использовании контроллер с сенсорным TFT-дисплеем
- Программирование с использованием пиктограмм – простое, интуитивное использование
- 14 языков
- Конструкция из прочной нержавеющей стали – длительный срок службы и простота очистки
- Поддержка набора стандартных форм, форм для изделий из слоеного теста и форм для печенья
- Широкий выбор насадок, форм для печенья и поддонов
- Доступны две модели, совместимые с размерами большинства поддонов
- Доступны совместимые столы из нержавеющей стали

Эта действительно компактная и высокоуниверсальная машина займет очень мало места на вашей кухне, в пекарне или кондитерской и совершит революцию в вашем кондитерском производстве.

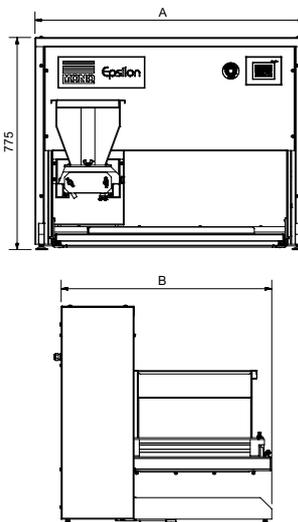


Технические характеристики

Характеристики	Εpsilon 400	Εpsilon 450
Размеры поддонов (мм)	400 x 600	До 450 x 762
Высота (мм)	775	775
Высота до воронки (мм)	550	550
Глубина (мм) В	742	790
Ширина (мм) А	977	1139
Площадь основания (м2)	0,714	0,825
Высота до панели управления (мм)	700	700
Вес с мягкой воронкой (кг)	100	106
Циклов в минуту	16*	16*
Емкость воронки, мягкая смесь (л)	20	22,5
Макс. высота укладываемого продукта (мм)	52	52
Макс. высота банок (мм)	80	80
Макс. число программ	96	96
Количество языков	15 ⁽³⁾	15 ⁽³⁾
Опции:		
Стол из нерж стали	■	■
Стандартная форма	■	■
Листовая форма	■	■
Уменьшенная листовая форма	■	■
Листовая форма с неск. отверстиями	■	■
Шахматная форма	■	■
Большой выбор круглых и звездчатых насадок	■	■
Большой выбор противней	■	■
Мобильная стойка для противней	■	■
Электропитание:		
Питание	Однофазное, макс. нагрузка 13 А. Совместимость с 110 В, 200 В, 220 В, 230 В и 240 В, 50-60 Гц, IP53 макс., без устройства развязки	
Полная потребляемая мощность (кВт)	2,5	
Уровень шума	Менее 85 дБ	



Отсканируйте с помощью смартфона, чтобы просмотреть видео Epsilon



⁽¹⁾ на основании ширины машины и необходимого рабочего пространства

⁽²⁾ на базе Epsilon 400

⁽³⁾ Болгарский, китайский, английский, голландский, французский, немецкий, греческий, итальянский, японский, норвежский, польский, португальский, русский, испанский, шведский

* 5 в ряд, доза 30 г

■ Доступно

Характеристики верны на момент публикации. Компания MONO Equipment оставляет за собой право на изменение характеристики без предварительного уведомления.

Компактный настольный дозатор Epsilon компании MONO Equipment предназначен для быстрого и точного производства широкого ассортимента таких аппетитных продуктов, как:

- коржи для тортов
- рулеты с джемом
- белый бисквит
- генуэзское печенье
- шоколадные брауни
- баттенбургский пирог
- морковный пирог
- сдобное печенье
- эклеры
- кексы в формочке
- маленькие кексики
- маффины
- меренги
- миндальное печенье
- сдобное пирожное
- различные новинки

Минимальная возможная загрузка зависит от нескольких факторов, рецепта, смеси, размера формы, размера насадки и скорости осаждения. Для понимания необходимо попробовать как минимум следующее:

Мминдальное печенье	6 г
меренги	3 г
заварное пирожное	5 г
бисквитное пирожное	4 г



MONO Equipment

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

Тел: +44 (0)1792 561 234 (коммутатор)

Тел: +44 (0)1792 564 000 (продажи в Великобритании)

Тел: +44 (0)1792 564 004 (международные продажи)

Тел: +44 (0)1792 564 048 / +44 (0)1792 564 039 (запчасти)

Факс: +44 (0)1792 561 016

Эл. почта: sales@monoequip.com

Web: www.monoequip.com



FM12346

EMS 595394

компании IBOoC



Дух совершенства