

Тестоотсадочная машина Omega Plus со струнной резкой

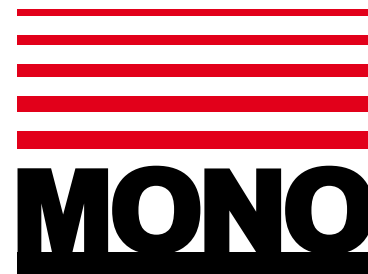
Стабильная точность и качество

Тестоотсадочные машины компании MONO Equipment являются одними из самых универсальных и компактных кондитерских машин на рынке, обладающими высокой репутацией благодаря своей исключительной эффективности, точности и качеству отсадки.

Наши тестоотсадочные машины выводят создание и производство кексов, печенья и кондитерских изделий на новый уровень. Быстрая, точная и качественная отсадка позволяет существенно увеличить ассортимент и сложность производимых изделий по сравнению с ручным трудом.

Идеальное решение для пекарей, кондитеров, поставщиков готовых блюд и отельеров, которым необходимо конкурентное преимущество. Тестоотсадочная машина Omega Plus со струнной резкой от компании MONO Equipment обеспечивает высочайшую универсальность благодаря использованию системы для работы как с плотным, так и с мягким тестом, что позволяет выпускать практически бесконечный ассортимент продукции, включая печенье струнной резки из плотного теста.

Тестоотсадочная машина Omega Plus со струнной резкой доступна в двух размерах и позволяет использовать противни размером до 400 мм и противни размером 450 мм. Каждая выпускаемая по заказу тестоотсадочная машина Omega изготавливается из гигиеничной нержавеющей стали.



Инновационное оборудование для традиционной выпечки



10 превосходных функций

- Простой в использовании, большой цветной сенсорный дисплей с программированием с использованием пиктограмм
- Быстрая и простая настройка и эксплуатация одним сотрудником
- Функция «Plug-&-Play» позволяет немедленно после подключения приступить к работе
- Малая площадь у основания, что позволяет размещать ее в большинстве помещений
- Исключительная точность веса, размера и формы продукта
- Быстрая и простая смена продукта, воронки и формы обеспечивает повышение производительности
- Конструкция из гигиеничной нержавеющей стали для быстрой и простой очистки
- Противни извлекаются в обе стороны для обеспечения гибкости
- Блокирующиеся предохранительные ролики для простого позиционирования и высокой устойчивости
- Обширный ассортимент воронок, форм, насадок и аксессуаров

10 важных фактов

- Доступны два размера - для противней шириной 40 и 45 см
- Выполняет до 35 операций отсадки за цикл
- Автоматическое перемещение по вертикали до 80 мм - идеально для производства высоких продуктов
- Обеспечивает полный контроль за весом, размером, высотой, длиной и формой продуктов
- Отображение информации на сенсорном дисплее на одном из 16 языков
- Память на 650 программ
- Отсадка при перемещении вперед или назад
- Отсадка при перемещении вверх или вниз
- Отсадка по часовой стрелке и против часовой стрелки при использовании поворотной формы
- Изготовление сложных и многослойных продуктов



Технические характеристики

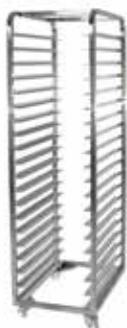
Характеристики	Omega Plus с проволочной резкой			
	400	450		
Высота (a) (мм)	1 541	1 541		
Высота до увеличенной воронки (b) (мм)	1 450	1 450		
Высота при открытой крышке увеличенной воронки (мм)	1 980	1 980		
Глубина (c) (мм)	881	881		
Ширина стола (d) (мм)	1 200	1 200		
Вес со стандартной воронкой для мягкой смеси (кг)	197	204		
Вес с увеличенной воронкой для мягкой смеси (кг)	197	204		
Вес с увеличенной воронкой для твердой смеси (кг)	210	224		
Прим. число циклов в минуту (зависит от смеси)*	Отсадка	30	Отсадка	30
	Пров. резка	18	Пров. резка	18
Вместимость увеличенной воронки, мягкая смесь (л)	36	41		
Вместимость увеличенной воронки, твердая смесь (л)	3	35		
Мин. расстояние между противнями (мм)	50	50		
Макс. ход по вертикали (мм)	80	80		
Макс. число запоминаемых программ	650	650		
Количество языков	16	16		
Электрическая часть				
Электропитание	Однофазное, макс. нагрузка 13 А. 110, 200, 220, 230, 240 В, 50-60 Гц			
Макс. электрическая мощность	2,5 кВт, одна фаза, предохранитель на 13 А			
Уровень шума	Менее 85 дБ			

Характеристики верны на момент публикации. Компания MONO Equipment оставляет за собой право на изменение характеристики без предварительного уведомления. * порция 30 г.

Аксессуары



Тележка для аксессуаров



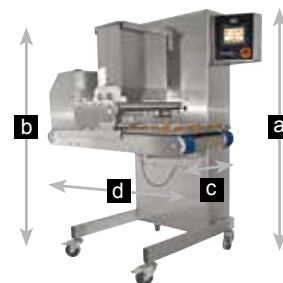
Мобильная стойка для противней



Комплект противней

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

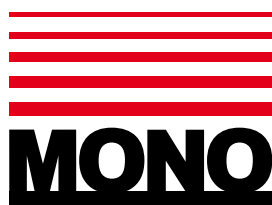
Миндальное печенье	6 г
Меренги	3 г
Печенье из заварного теста	5 г
Венское пирожное	4 г
Бисквитное пирожное	4 г



Omega Plus с проволочной резкой

Тестоотсадочные машины Omega Plus с проволочной резкой компании MONO Equipment разработаны для бесперебойного изготовления бесконечного ассортимента таких высококачественных продуктов, как:

- печенье «макарон»
- маффины
- рулеты
- меренги
- эклеры
- кексы
- печенье
- бисквитные пирожные
- капкейки
- хрустящие хлебцы
- печенье «герцогиня»
- печенье «зоопарк»
- печенье «ракушки»
- муссы и десерты
- начинки для тарталеток
- новые виды продукции



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