

Omega

Dresseuse pocheuse

Simple et immédiatement rentable

L'Omega est équipée d'un large écran couleur tactile sur lequel apparaît la forme du produit que vous souhaitez réaliser. Grâce à cette programmation intuitive et ludique, la prise en main de l'Omega est immédiate.

Gain de productivité

Pensez vous pouvoir produire plus de 10 000 coques de macarons à l'heure sans faire aucun compromis sur la qualité et l'esthétique du produit ?

L'Omega vous permet de réaliser cette prouesse.

La mise en route se fait en un clin d'oeil grâce à la programmation intuitive, les moteurs pas à pas permettent une dépose extrêmement rapide précise et régulière.

600 programmes à portée de main

Laissez vous guider. D'une simple pression du doigt, choisissez votre recette sur l'écran tactile. Validez et c'est parti...

Régularité et esthétisme

La régularité de la production est la clé d'une présentation appétissante et esthétique. L'Oméga pilotée par un micro-processeur de dernière génération produit avec une précision, une régularité et une rapidité que la main de l'homme ne peut égaler.

Variété

La diversité des mouvements, la précision de la mécanique sont au service du micro-processeur capable de mémoriser 600 recettes.

Avec ses multiples accessoires la dresseuse Omega dispose d'une grande flexibilité dans la réalisation de formes traditionnelles, simples ou complexes.

Rationalisation de la production

La rationalisation de la production est le point essentiel de votre réussite. Faites la différence face à vos concurrents en libérant vos équipes des tâches répétitives afin qu'elles puissent se consacrer à la créativité et à l'innovation, tout en augmentant votre rentabilité.

Une Omega pour qui ?

Vous êtes à saturation. Ne freinez pas plus longtemps votre croissance. Il est temps de repenser votre production et de doter votre équipe d'un outil performant.



Démonstration vidéo sur www.mono-france.com

MONO



Dressage - Pâte à choux

- Chouquette - Eclair - Salambo - Gland - Caroline - Choux - Paris-Brest...

Fours pochés

- Macaron - Palet...

Les meringues, petites, moyennes et grandes

- Torsadée - Rosace - En cercle - En C...



Les feuilles de biscuit

- Génoise - Joconde - Succès - Daquoise - Sacher ...

Garnissage de moule ou d'empreintes de différentes tailles

- Cake - Financier - Madeleines...

Sur les Omega équipées des accessoires pâte dure et coupe-fil, détaillage de :

- Sablés - Cookies - Palets...





Ωmega

Libérez vos équipes des tâches répétitives



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	DRESSEUSE POCHEUSE OMEGA	EPSILON
Modèle	Trémie 40 cm de large	Trémie 40 cm de large
Largeur de plaques	400 mm	400 mm
Dimensions et poids		
Profondeur	888 mm	742 mm
Hauteur sur pieds	1541 mm	774 mm
Hauteur de remplissage de la trémie	1340 mm	550 mm
Largeur	1200 mm	950 mm
Poids net	204 kg	125 kg
Capacité		
Trémie	20l	20l
Nombre de déposes / min	35	16
Nombre de programmes	600	96
Puissance électrique	2,5 kW	2,5 kW
Tension	230 V Mono + T	230 V Mono + T

La gamme des accessoires complémentaires, règles, douilles, ... disponible avec Omega ou Epsilon permet la réalisation de très nombreuses recettes



MONO-France

5, rue Gustave Madiot
Z.A. Les Bordes
91921 Bondoufle Cedex
Tél.: 01 60 86 50 81 - Fax : 01 60 86 63 65
www.mono-france.com

Distribué par :

