

## MONO Omega Plus avec Coupe Fil

Omega Plus Confiserie Déposant Mono Equipment est parmi la machine de confiserie le plus polyvalent et compact sur le marché avec une réputation bien établie pour une efficacité exceptionnelle, la précision et la cohérence de son dépôt.

Idéal pour les boulangers, pâtisseries, traiteurs et hôteliers qui ont besoin d'un avantage concurrentiel, le déposant Omega Plus Confiserie est conçu pour produire une gamme presque infinie de produits de haute qualité en reproduisant les mouvements traditionnels chronophages main du maître confiseur - sans effort - avec la vitesse et la fiabilité.

Omega Plus avec Coupe Fil Confiserie Déposant intègre un mécanisme de cadre doigt innovant qui fait des coupes nettes et précises grâce à pâte dure pour produire les plus délicieux cookies et biscuits - même avec des ingrédients en suspension.

Il traite un large éventail de produits, y compris Plaques de mousse, Swiss Roll, gâteau des anges, génoises, Brownies au chocolat, Battenburg, gâteau aux carottes, gouttes, Eclairs, Coupe Gâteaux, fées gâteaux, muffins, Meringues, Macarons, Choux Buns, Produits Nouveauté, Biscuits, biscuits et viennois.

L'artisanat qui va dans chaque déposant fait sur commande assure que ces machines de confiserie sont construites pour durer. La grande quantité d'acier inoxydable utilisé dans leur fabrication garantit également les déposants d'être durable, hygiénique et facile à nettoyer.

L'Omega Plus Confiserie Déposant avec Coupe Fil est disponible en deux tailles pour convenir à la taille des plateaux jusqu'à 400mm et 450mm.





## Caractéristique

- Deux tailles disponibles vont bien jusqu'à 400mm et 450mm plateaux larges
- Coupe-fil pour couper avec précision grâce à pâtes dures pour produire facilement des biscuits et des biscuits
- Elle dispose d'un écran tactile couleur facile à utiliser qui peut stocker jusqu'à 650 programmes
- Convient pour les pâtes molles et dures
- Monophasé 'Plug - & - Play » signifie une productivité immédiate
- Une personne simple et rapide mis en place et le fonctionnement
- Faible encombrement qui convient dans la plupart des environnements
- Produit simple et rapide, la trémie et le changement de modèle sur les augmentations de la productivité
- Produit jusqu'à 30 dépôts par cycle
- Crée des produits stratifiés complexes et multiples
- Fournit un contrôle total du poids du produit, la taille, la hauteur, la longueur et la forme
- Roulettes de sécurité de verrouillage pour un positionnement sans effort et une véritable stabilité
- Vaste gamme de trémies, des modèles, des buses et accessoires disponibles
- Construction hygiénique en acier inoxydable assure un nettoyage est rapide et facile
- Solide construction assure la durabilité et longue vie
- Se déplace de la ceinture de convoyeur vers l'avant et vers l'arrière combinés avec un mouvement vers le haut ou vers le bas pour imiter les mains du maître confiseur

Caractéristiques	Omega Plus 400	Omega Plus 450
Hauteur (mm)	1541	1541
Hauteur trémie étendue (mm)	1450	1450
Hauteur avec couvercle ouvert trémie prolongée (mm)	1980	1980
Profondeur (mm)	881	881
largeur de la table (mm)	1200	1200
Poids avec trémie douce équipée (kg)	197	204
Poids avec trémie disque monté (kg)	210	224
Environ. Cycles par minute (dépendant mix)	18	18
pâte molle de capacité de trémie prolongée (litres)	36	41
pâte dure de capacité de trémie prolongée (litres)	31	35
La distance minimale entre les plateaux (mm)	50	50
Voyage verticale maximale (mm)	80	80
stockage de programme maximum	650	650
Aucune des langues	16	16

### Electrics

Source de courant	monophasé, 13A charge maximale. Convient pour 110v, 200v, 230v et 240v, 50-60Hz
puissance nominale maximale	2.5kW seule hase fusionnée à 13A
Niveau de bruit	Moins de 85db