

Innovative Geräte für
traditionelles Backen

Gebäckabsetzmaschinen

Omega Touch | **Omega Plus** | **Omega Plus mit Drahtschneidefunktion**





— Gebäckabsetzmaschinen Omega Touch, Omega Plus und Omega Plus mit Drahtschneidefunktion



Omega Plus mit Drahtschneidefunktion



Omega Touch und Omega Plus

MONO Equipment ist der weltweit älteste Hersteller von Gebäckabsetzmaschinen. Während dieser stolzen Geschichte wurde eine Vielzahl verschiedener Absetzmaschinen produziert, von der ersten MK V in den 60er Jahren bis hin zu den topaktuellen Modellen Omega Touch, Omega Plus und Omega Plus mit Drahtschneidefunktion.

Die Absetzmaschinen der Reihe Omega gehören zu den vielseitigsten und kompaktesten Maschinen auf dem Markt. Ihr hervorragender Ruf beruht auf ihrer außergewöhnlichen Effizienz, Präzision und Beständigkeit beim Absetzen.

Die Omega Plus unterscheidet sich von der Omega Touch durch einen leistungsfähigeren Motor, dank dessen sie noch mehr verschiedene Teigmischungen verarbeiten kann.

Die Absetzmaschinen der Reihe Omega sind ideal für Bäcker, Konditoren, Caterer und Hoteliers, die einen

Wettbewerbsvorteil haben möchten. Sie sind in der Lage, eine nahezu endlose Vielfalt an qualitativ hochwertigen Produkten herzustellen, indem sie die traditionellen, zeitaufwändigen Handgriffe von Konditormeistern mühelos, schnell und zuverlässig imitieren.

Die Omega Plus mit Drahtschneidefunktion verfügt darüber hinaus über einen innovativen Fingerrahmenmechanismus, der feste Teige sauber und präzise schneidet um so köstliche Kekse und Kracker herzustellen - sogar mit schwebenden Zutaten.

Die Omega Plus ist in drei verschiedene Größen erhältlich und eignet sich jeweils für bis zu 400mm, 450mm und 600mm große Bleche. Die Omega Touch und die Omega Plus mit Drahtschneidefunktion sind für Blechgrößen von 400mm und 450mm erhältlich.

10 hervorragende Eigenschaften:

- Benutzerfreundlicher großer Farbtouchscreen mit Bildprogrammierung
- Schnell und einfach von einer einzigen Person einzustellen und zu bedienen
- Sofort leistungsfähig dank Einphasen - Plug-&-Play
- Findet dank kleiner Grundfläche in den meisten Räumen Platz
- Außergewöhnliche hohe Präzision der Produkte im Hinblick auf Gewicht, Größe und Form
- Hohe Produktivität dank schnellem und einfachem Wechsel von Produkten, Trichtern und Matrizen
- Besteht aus hygienischem, leicht und schnell zu reinigendem Edelstahl
- Bleche können von beiden Seiten aus gewechselt werden; dies bietet größtmögliche Flexibilität
- Feststellbare Sicherheitsrollen ermöglichen ein müheloses Aufstellen und sorgen für echte Standfestigkeit
- Umfangreiche Auswahl an Trichtern, Matrizen, Düsen und anderem Zubehör erhältlich

10 Wichtige Fakten:

- Produziert bis zu 35 Absetzungen pro Zyklus
- Automatisierte senkrechte Transportfunktion bis zu 80mm, ideal zur Herstellung hoher Produkte
- Vollständige Kontrolle über Gewicht, Größe, Höhe, Länge und Form der Produkte
- Touchscreen mit 16 verschiedenen Sprachen
- Speicher mit insgesamt 650 Programmen
- Vorwärts- und Rückwärtsbetrieb möglich
- Aufwärts- und Abwärtsbetrieb möglich
- Betrieb mit Drehschablone im und gegen den Uhrzeigersinn möglich
- Stellt komplexe, vielschichtige Produkte her
- In drei verschiedene Größen erhältlich und jeweils für bis zu 400mm, 450mm und 600mm* große Bleche geeignet.

*600mm nur für die Omega Plus mit Drahtschneidefunktion erhältlich

— Beispiellos gute technische Merkmale



Die Gebäckabsetzmaschinen der Reihe Omega bringen die Herstellung von Kuchen, Keksen und anderem Gebäck auf ein völlig neues Niveau. Die schnelle, präzise und beständige Absetzfunktion ermöglicht die Herstellung von wesentlich mehr und deutlich komplexeren Produkten (im Vergleich zu Handarbeit).

Durch den Einsatz des automatisierten Endlosförderbandes kann diese Effizienz noch weiter erhöht werden und es kann Blech für Blech eine fast unendliche Reihe an Produkten hergestellt werden. Dies bedeutet einen höheren Ausstoß, eine höhere Effizienz, sowie geringere Lohn- und Produktionskosten.

Die sorgfältige Handwerkskunst, die bei jeder maßangefertigten Absetzmaschine der Reihe Omega zum Tragen kommt, macht diese Maschinen besonders langlebig. Die Edelstahlkonstruktion ist widerstandsfähig, hygienisch und leicht zu reinigen.

Innovative Touchscreen-Steuerung

Dank des benutzerfreundlichen Farbtouchscreens sind sogar hochkomplexe Produkte einfach zu programmieren und herzustellen. So kann jeder im Handumdrehen und mit minimalem Einweisungsaufwand innerhalb weniger Minuten umwerfende Gebäckkreationen produzieren.

Es können ganz einfach neue Programme erstellt und im Speicher der Steuerung abgelegt werden, der Platz für bis zu 650 verschiedene Produkte bietet. Darüber hinaus kann ganz einfach zwischen vorhandenen Programmen gewechselt werden und diese können für die jeweilige Sitzung vorübergehend verändert werden.

Jeder Produktaspekt kann über die farbigen, symbolbasierten Menüs auf dem Bildschirm gesteuert werden. Die Größe, Höhe, Form und das Volumen des Produktes, sowie die Absetzgeschwindigkeit können alle separat beeinflusst werden und bieten somit eine nahezu endlose Anzahl an Möglichkeiten. Anschließend können eine Grafik des fertigen Produktes, sowie dessen Abmessungen für künftige Gelegenheiten gespeichert werden.

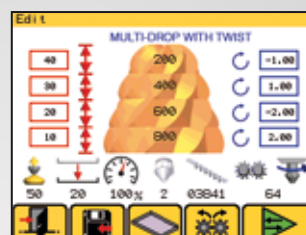


Merkmale
16 Sprachen

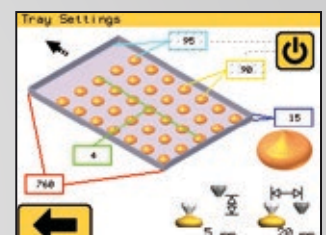
Jetzt
auch in den
Sprachen
Chinesisch
und Russisch
erhältlich



Einfaches, symbolgesteuertes
Menü mit einfacher
Produktauswahl



Jede Turmschicht kann im
oder gegen den Uhrzeigersinn
abgesetzt werden und
es kann zwischen diesen
beiden Richtungen hin- und
hergewechselt werden



Einstellung des Absetzmusters
auf einem Blech

— Trichter und Ausstattungsoptionen

Die Omega Touch ist mit einem Trichter für weiche Teige in Standardgröße erhältlich. Für die Omega Plus mit Drahtschneidefunktion ist ein Trichter für feste Mischungen unverzichtbar; sie kann aber auch mit einem zukaufbaren Trichter für weiche Teige betrieben werden. Beide sind nur in Übergröße erhältlich.

Die Omega Plus ist mit einem Trichter für feste oder einem Trichter für weiche Teige in Übergröße erhältlich.

Zusätzliche Trichter für weiche oder feste Teige können zugekauft werden, um immer noch mehr verschiedene Produkte herstellen zu können.^{**1}

Alle Trichter werden aus feinstem Edelstahl und Aluminium hergestellt und entsprechen den strengsten Hygienevorschriften. Sie sind leicht zu montieren und zu reinigen.

1

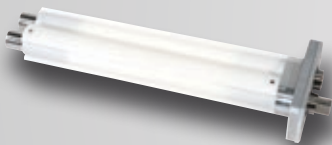


1 Trichter für weiche Teige

Der Trichter für weiche Teige wurde speziell für das Absetzen weicher Teigmischungen wie Rührteige, Biskuitteige, Muffinteige, Brandteige, Baiserteige und alle anderen Teigmischungen mit einer ähnlichen weichen Konsistenz entwickelt.

Der Trichter für weiche Teige ist je nach Blechbreite in sechs verschiedenen Füllmengengrößen erhältlich, von der Standardgröße mit 20 Litern bis hin zur Übergröße mit 53 Litern.^{**1}

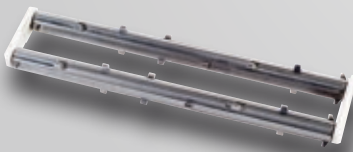
2



2 Teilchenausstattung

Die Teilchenausstattung wurde für das Absetzen schwebender Zutaten wie z.B. Schokoladensplitter, Fruchtstückchen und kleine Nüsse (mit einem Durchmesser von bis zu 8mm) entwickelt. Die Teilchenausstattung besteht aus widerstandsfähigem Polyäthylen und Edelstahl und kann einfach anstelle der Standardausstattung in dem Trichter für weiche Teige verwendet werden, um ein perfektes Absetzen von Teigen mit schwebenden Zutaten zu erreichen. Zu den Produkten dieser Kategorie zählen Schokoladensplittermuffins, Blaubeermuffins, Karottenkuchen und Brownies.

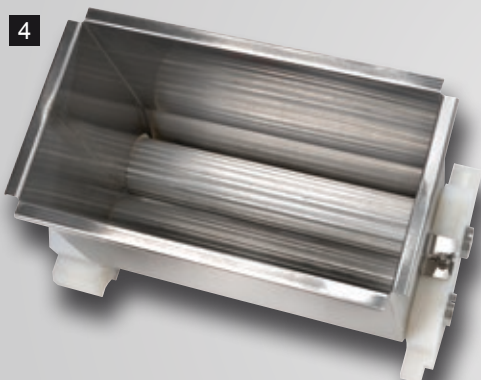
3



3 Mittelausstattung

Die Mittelausstattung wurde für den Einsatz in Kombination mit der Standardausstattung entwickelt und unterstützt das Durchpressen von Teigen mittlerer Konsistenz durch die Düsen. Sie besteht aus Edelstahl und ist die ideale Lösung für das Absetzen von Wiener Boden, Kokosmakronen und anderen Produkten, bei denen sich die Zufuhr etwas schwieriger gestaltet.

4



4 Trichter für feste Teige

Der Trichter für feste Teige kommt dann zum Einsatz, wenn ein klassischer Spritzbeutel nicht ausreicht oder wenn eine festere Konsistenz gewünscht wird. Er ist ideal zur Herstellung von traditionellem Buttergebäck mithilfe der Drahtschneidefunktion sowie von Petits Fours, Keksteigen und anderen Produkten von ähnlicher Beschaffenheit.

Der Trichter für feste Teige ist je nach Blechbreite in sechs verschiedenen Füllmengengrößen erhältlich, von der Standardgröße mit 21 Litern bis hin zur Übergröße mit 45 Litern.^{**1}

^{**1} Weitere Einzelheiten finden Sie in den Spezifikationen auf Seite 14.

— Blechmatrizen

Die Gebäckabsetzmaschinen der Reihe Omega machen einen Großteil der Handarbeit, die traditionell mit der Herstellung von Blechprodukten in Verbindung gebracht wird, überflüssig. Sie bieten einen höheren Produktionsausstoß und mehr Flexibilität. Die Präzision der Absetzmaschinen der Omega-Reihe eliminiert darüber hinaus den Faktor menschliches Versagen und stellt sicher, dass die Produkte im Hinblick auf Größe, Gewicht und Qualität stets konsistent bleiben.



1 Blechmatrix - Weicher Teig

Die Blechmatrix ist ideal für das Absetzen einer einzelnen Teigportion auf einem Backblech. Die jeweils zur Erreichung der gewünschten Höhe benötigte Teigmenge kann voreingestellt werden. So produzieren Sie spielend leicht fantastische Biskuitrollen, Biskuitkuchen und Rouladen.

Die Blechmatrix besteht aus leichtem Aluminium und ist in drei Standardgrößen mit einer Einschublänge von 385mm, 435mm oder 565mm erhältlich. Innerhalb jeder Matrizengröße gibt es eine umfassende Bandbreite an Standardeinschubweiten in 1mm-Schritten, von 2mm bis 19mm, die vielen verschiedenen Anforderungen entsprechen. Auch eine Tropfschutz-Blechmatrix, die das Durchsickern zwischen den Blechen vermeidet, ist erhältlich.

Auch Nicht-Standard-Blechmatrizen für spezielle Einschublängen, -breiten und -positionen können produziert werden.



2 Multiplechmatrix - Weiche Teige

Die Multiplechmatrix ist die ideale Lösung, wenn mehrere verschiedene Absetzmengen auf einem Backblech platziert werden sollen.

Die Standardreihe an Multiplechmatrizen bietet 16 verschiedene Modelle zur Einstellung folgender Parameter: Anzahl der Ausstoßlöcher entlang der Matrix, Einschublänge, Einschubbreite und Abstand zwischen den Ausstoßlöchern. Die Anzahl der Ausstoßlöcher kann von 2 auf einem 400mm-Gerät bis hin zu 9 auf einem 580mm-Gerät reichen.

Auch Nicht-Standard-Blechmatrizen für verschiedene Anzahlen von Ausstoßlöchern, Einschublängen und -breiten, sowie Abstände können produziert werden.



3 Versetzte Matrix - Weicher Teig

Die versetzte Matrix wurde für ein möglichst effizientes Absetzen von Teigen wie z.B. Biskuitteigen in runde Formen entwickelt.

Runde Kuchenformen werden üblicherweise versetzt auf Backblechen angeordnet, um Platz zu sparen. Die drei an der versetzten Matrix aus Aluminium angebrachten Plastikdüsen zeigen teils nach vorne, teils nach hinten, so dass drei Formen auf einmal befüllt werden können. So können zwei Reihen von Kuchenformen gleichzeitig befüllt werden.

Die versetzte Matrix kann auch auf individuelle Anforderungen und Nicht-Standard-Blecbreiten angepasst werden.



— Standardmatrix und düsen

Die Gebäckabsetzmaschinen der Reihe Omega sind Spitzenreiter in der raschen, präzisen und beständigen Produktion wiederholbarer Produkte. Jede Phase des Absetzens kann genau gesteuert werden. So wird sichergestellt, dass die Position, das Gewicht, die Höhe, die Länge und der Durchmesser des Produktes auch höchsten Ansprüchen gerecht werden.



Standardmatrix - Weicher und fester Teig

Eine der am häufigsten verwendeten Matrizen ist die besonders vielseitige Standardmatrix. In Kombination mit einer umfassenden Auswahl an Plastik- oder Metalldüsen ist sie in der Lage, viele verschiedene Produktformate zu produzieren, z.B. Tropfen, Streifen und Muscheln, sowie Cupcakes und vielschichtige neuartige Produkte wie Schneemänner oder Weihnachtsbäume.

Die Flexibilität der Standardmatrix wird von der Tatsache unterstrichen, dass die Matrix in 45 unterschiedlichen Varianten für die drei verschiedenen Gerätegrößen erhältlich ist. Die Anzahl der Düsen auf der Matrix reicht von 1 bis maximal 18, je nach Blechbreite. Einige Konfigurationen verfügen auch über mehrere unterschiedliche Abstandseinstellungen.

Nicht-Standard-Matrizen können auch auf die meisten im Handel erhältlichen vorgeformten Backbleche mit speziellen Düsenmengen und Abstandsanforderungen angepasst werden.

Plastikdüsen - Weicher Teig

Die Plastikdüsen werden einfach in die Standardmatrix geschraubt und ermöglichen ein perfektes Absetzen weicher Teige. Sie sind in zwei verschiedenen Formen erhältlich: rund und sternförmig.

Für das Absetzen von Produkten wie Baisertropfen und Biskuitfingern, bei denen ein samtweiches Finish gewünscht wird, sollten runde Düsen verwendet werden. Sternförmige Düsen produzieren fantastische Rillen für Produkte wie Wiener Gebäck und verleihen vielschichtigen Produkten wie Weihnachtsbäumen Tiefe und Charakter.

Jede Plastikdüse kann einzeln gekauft werden. Ebenfalls erhältlich ist ein 84-teiliges Düsen-set mit jeweils zwölf Stück der sieben verschiedenen Modelle.



Rund: 6mm



Rund: 10mm



Rund: 13mm



6-zackig:
6mm



8-zackig:
6mm



8-zackig:
10mm



8-zackig:
13mm

Metalldüsen - Weicher und fester Teig

Es ist eine Auswahl an runden und sternförmigen Metalldüsen erhältlich.

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

6-zackig: 6mm, 10mm, 13mm, 16mm, 18mm, 20mm

8-zackig: 6mm, 7mm, 10mm, 12mm, 13mm,



Messing, rund



Edelstahl, rund



Messing, sternförmig



— Omega Plus Gebäckabsetzmaschine mit Drahtschneidefunktion

Der schwere Sicherheitsdeckel aus Polycarbonat bietet freie Sicht auf den Trichterinhalt

Es sind verschiedene Trichter aus Edelstahl für weiche und feste Teige erhältlich

Drahtschneidearm und Schutzvorrichtung der Omega Plus Gebäckabsetzmaschine mit Drahtschneidefunktion
(nicht erhältlich für die Omega Touch oder die Omega Plus)

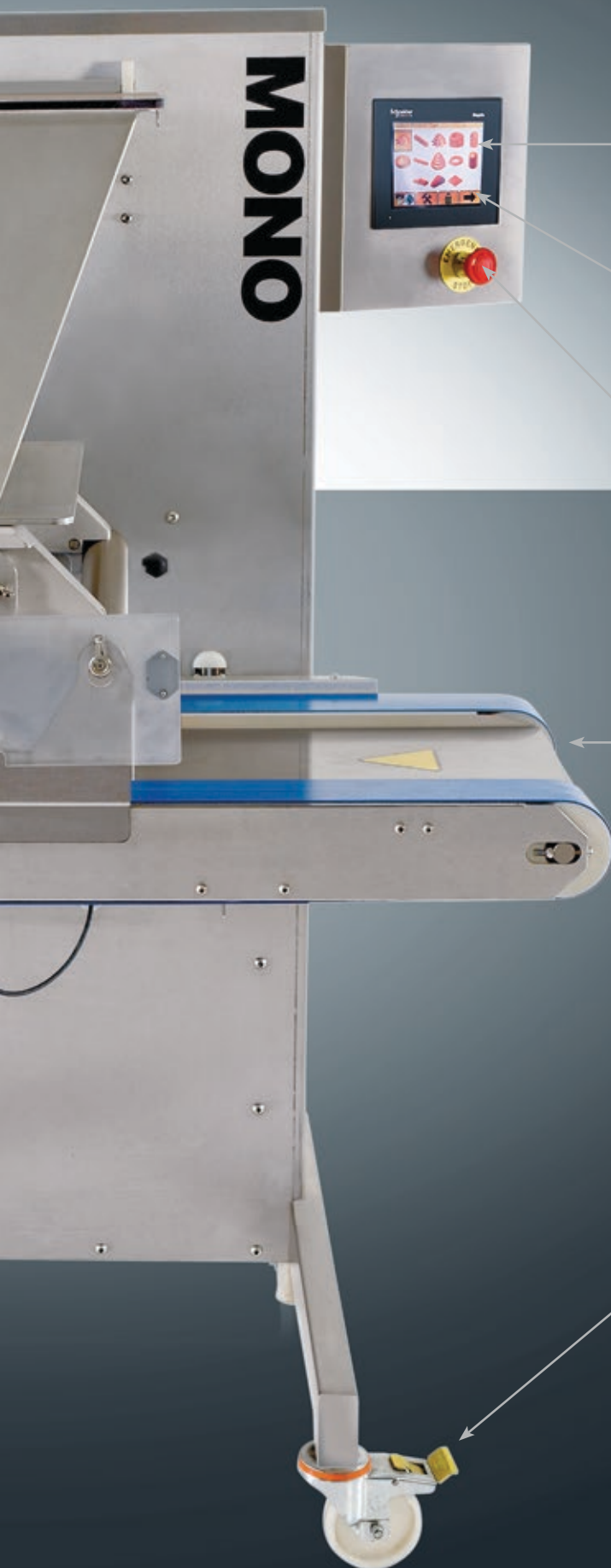
Dank einer umfangreichen Auswahl an Matrizen, Düsen und Scheiben sind die Möglichkeiten bei der Konditoreiproduktion nahezu grenzenlos

13A-Stecker für Standardsteckdosen

Die hygienische Edelstahlkonstruktion ist schnell und leicht zu reinigen

Die solide Bauweise sorgt für Widerstandsfähigkeit und Langlebigkeit

— **Qualität** — **Beständigkeit** — **Zuverlässigkeit**



Die einfachen, symbolbasierenden Menüs machen dieses Gerät zu einem der benutzerfreundlichsten auf dem Markt

Die Steuerung mit Touchscreen in Augenhöhe kann bis zu 650 Programme speichern

Gut sichtbare Sicherheitsabschaltfunktion

Vollständige Kontrolle über Größe, Gewicht und Höhe des Produktes sowie über die Absetzgeschwindigkeit

Das Förderband kann vorwärts oder rückwärts fahren und dies kann mit einer Aufwärts- oder Abwärtsbewegung kombiniert werden. So werden die Handbewegungen eines Konditormeisters reproduziert

Feststellbare Rollen ermöglichen ein einfaches Aufstellen und sorgen für eine besonders hohe Standfestigkeit

MONO

— Matrizen für Löffelbiskuits und Füllungen

Weiche Teige



1 Matrix für Löffelbiskuits

Weicher Teig

Löffelbiskuits heißen auf Italienisch *Savoardi*, d.h. 'Savoyer'. Das Gebäck wurde im späten 15. Jahrhundert anlässlich eines Besuches des französischen Königs am Hof von Savoyen erfunden. Sie sind ein wichtiger Bestandteil vieler französischer Desserts und sind in Frankreich als '*biscuits à la cuillère*' bekannt.

Diese zarten Biskuitfinger lassen sich hervorragend alleine als Petit Fours oder als Beilage zu Eiscreme genießen, werden aber häufig in Sirup oder Likör getränkt und finden als Bestandteil komplexerer Desserts wie z.B. Tiramisu, Schichtkuchen oder Charlottes Verwendung.

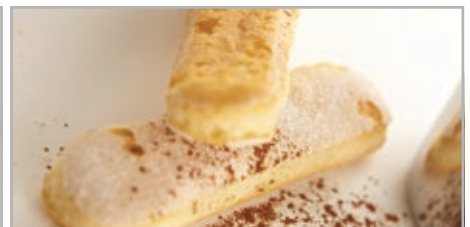
Die Löffelbiskuitmatrix setzt diese eleganten Biskuitfinger dank einer Reihe dünner, dichtnebeneinanderliegender Absetzrohre schnell und mühelos ab. Vor dem Backen wird üblicherweise Puderzucker über die Finger gesiebt, um ihnen ihre charakteristische weiche Kruste zu verleihen.

Die Anzahl sowie der Durchmesser der Absetzrohre entlang der Matrix können vollständig auf individuelle Anforderungen angepasst werden.

2 Füllmatrix

Die Füllmatrix automatisiert den zeitaufwändigen Vorgang des Befüllens einer Reihe von Konditoreiprodukten. Die genaue Füllmenge und Fülltiefe können über den Farbtouchscreen eingestellt werden. So bleiben die Produktqualität und die Füllbeständigkeit stets gleich hoch.

Dieses Präzisionswerkzeug spritzt eine genau kalkulierte Menge weicher Füllung in Produkte wie Biskuitkuchen, Brandteigteilchen und Donuts. Die über die Breite verteilte Anzahl von Einspritznadeln reicht von 4 bis 7, je nach Blechgröße. Es können auch Mehrfach-Einspritznadeln zum Füllen einzelner Produkte geschaffen werden. Die Füllmatrix kann auch an individuelle Anforderungen angepasst werden.



— Rotationsmatrix und Düsen

Weiche und feste Teige

Rotationsmatrix

Die Rotationsmatrix verleiht der Bandbreite an Konditoreiprodukten eine völlig neue Dimension. Sie produziert mühelos präzise und beständig Halbmonde, Kringel, Brezeln und Nester.

Die aus Edelstahl bestehende Rotationsmatrix verfügt über einen innovativen Mechanismus, mithilfe dessen sich die Düsen sowohl im als auch gegen den Uhrzeigersinn drehen können.



Geeignet für:

- Wiener Gebäckkringel
- Wiener Gebäckfinger
- Türme
- Weihnachtsbäume
- Baiserringel
- Neuartige Produkte



6-zackig:
6mm



8-zackig:
6mm



8-zackig:
10mm



8-zackig:
13mm



Messing, sternförmig

Einsatz mit sternförmigen Düsen

In Kombination mit Sterndüsen lassen sich mit der Rotationsmatrix absolut präzise wunderschöne Wiener Spritzgebäckkringel und tief strukturierte Finger mit dem charakteristischen Schwung zaubern - beide sind nach dem Backen einfach unwiderstehlich. Die gleiche Einstellung kann auch verwendet werden, um Cupcakes mit einer prächtigen Buttercremekrone, das Tüpfelchen auf dem i zu verleihen.

Die Enge des Schwungs sowie die Absetzhöhe und -menge können alle individuell über die Touchscreen-Steuerung eingestellt werden. So stehen Ihnen nahezu endlos viele Möglichkeiten zur Verfügung.

Einsatz mit versetzten Düsen

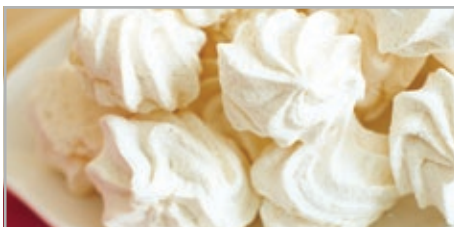
Mithilfe der Kombination aus versetzten Düsen und Rotationsmatrix können viele verschiedene runde, halbrunde und schleifenförmige Produkte hergestellt werden.

Die versetzten Düsen sind in 10 Standardlängen von 5mm bis 45mm erhältlich. Mit ihrer Hilfe können Produkte mit verschiedenem Durchmesser und glatter oder strukturierter Oberfläche hergestellt werden, z.B. Baiserhalbmonde, -kringel und -nester.



Geeignet für:

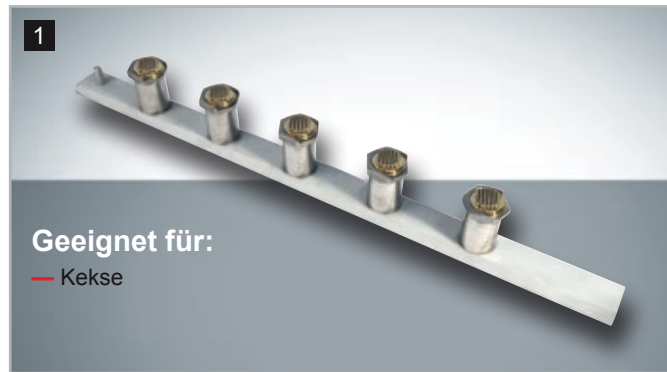
- Halbmonde
- Baiserringe
- Baisernester
- Brezeln



— Keksmatrix und Keksscheiben

Weiche und feste Teige

Mithilfe der Keksmatrix und einer breiten Auswahl an Messingkeksscheiben können nahezu unendlich viele verschiedene Kekse produziert werden, bei denen Ihnen das Wasser im Mund zusammenlaufen wird. Die Absetzgeschwindigkeit der Kekse sowie die Qualität und die Präzision der Muster sind unübertroffen.



1 Keksscheibenmatrix

Die Keksscheibenmatrix wird zusammen mit einer breiten Auswahl an Keksscheiben verwendet, die an den Enden der Absetzdüsen der Matrix angebracht werden. Je nach der Breite des erworbenen Geräts kann die Anzahl der Rohre von 5 bis 10 in der Breite variieren. Auch Sonderanfertigungen zur Anpassung an individuelle Anforderungen sind erhältlich.

2 Messingkeksscheiben

Es sind über 35 verschiedene Standardkeksscheiben erhältlich, einschließlich einer Reihe zarter Blumenmuster und abstrakter geometrischer Muster. Jede Scheibe ergibt perfekt geformte Kekse, die nach dem Backen einfach unwiderstehlich aussehen.

Die Keksscheiben aus Messing können auch an individuelle Anforderungen angepasst werden, um Kekse mit einzigartiger Form und Struktur zu produzieren.

MONO Equipment rät davon ab, unterschiedliche Scheiben auf einer Matrix zu kombinieren.



— Drahtschneiderahmen, matrix und scheiben

Fester Teig



Die Drahtschneidefunktion ist nur für Geräte vom Typ **Omega Plus mit Drahtschneidefunktion erhältlich und bietet eine ideale Lösung, wenn ein klassisches 'handgearbeitetes' oder 'rustikales' Aussehen für Kekse aus festem Teig gewünscht wird.**

Drei separate Komponenten wirken hier zusammen und schaffen die typischen Eigenschaften, für die Drahtschneideprodukte bekannt sind: Drahtschneiderahmen, - matrix und - scheiben

Neben einer Reihe klassischer Kekse wie Cookies, Biscotti und Shortbread eignet sich der Drahtschneider auch ideal für schwebende Zutaten und Teige, die Kleinteile wie z.B. Schokoladensplitter enthalten. Während die Form und der Durchmesser der Kekse von der Scheibe bestimmt wird, kann die Dicke über den Farbtouchscreen eingestellt werden.



MONO Equipment rät davon ab, verschiedene Scheiben auf einer Matrix zu kombinieren



1 Drahtschneiderahmen

Ein besonders starker, straff gespannter Edelstahl Draht verläuft entlang des vorderen Randes des Drahtschneiderahmens und verbindet einen Finger mit dem anderen. So entsteht die scharfe Schnittkante, die sich ideal für feste Teigmischungen eignet. Der Schneiderahmen lässt sich ganz einfach hinter der Schutzvorrichtung positionieren und feststellen.

Die Anzahl der Finger an dem Schneiderahmen ist variabel und hängt von der Größe des Gerätes ab. Gleiches gilt für den Pressdurchmesser und die Anzahl der Scheiben entlang der Matrix.



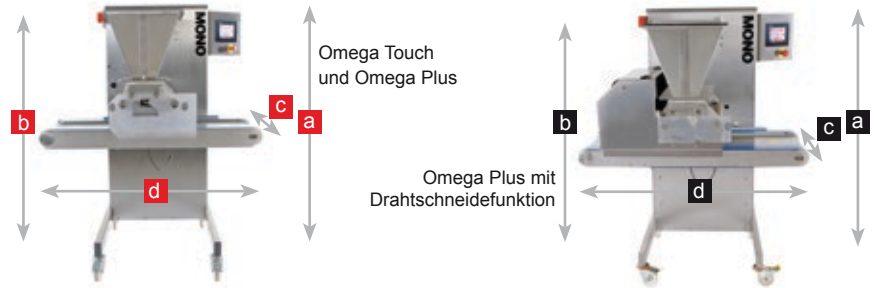
2 Drahtschneidematrix

Die Drahtschneidematrix besteht aus leichtem Aluminium und bietet eine solide Grundlage, auf der die Drahtschneidescheiben angebracht werden. Die Matrix ist so gestaltet, dass durch ein einfaches Wechseln der Scheiben viele verschiedene Kekse hergestellt werden können.

3 Drahtschneidescheiben

Die Drahtschneidescheiben bringen den herausgedrückten Teig in Form, bevor er geschnitten wird und auf das Blech fällt. Zu den beliebtesten Scheibenformen gehören Herz, Oval, Blüte und Stern. Auf Anfrage sind auch personalisierte Formen und Größen erhältlich.

Technische Daten



Daten	Omega Touch und Omega Plus		Omega Plus	Omega Plus mit Drahtschneidefunktion	
	400	450	580	400	450
Höhe (a) (mm)	1,541	1,541	1,541	1,541	1,541
Höhe bis zum Standardtrichter (mm)	Touch 1,333 Plus n/a	Touch 1,333 Plus n/a	n/a	n/a	n/a
Höhe bis zum erhöhten Trichter (b) (mm)	Touch n/a Plus 1,450	Touch n/a Plus 1,450	1,450	1,450	1,450
Höhe mit Standardtrichter mit offenem Deckel (mm)	Touch 1,863 Plus n/a	Touch 1,863 Plus n/a	n/a	n/a	n/a
Höhe mit erhöhtem Trichter mit offenem Deckel (mm)	Touch n/a Plus 1,980	Touch n/a Plus 1,980	2,110	1,980	1,980
Tiefe (c) (mm)	869	869	999	881	881
Tischbreite (d) (mm)	1,200	1,200	1,200	1,200	1,200
Gewicht einschließlich Standardtrichter für weichen Teig (kg)	Touch 183 Plus n/a	Touch 192 Plus n/a	200	197	204
Gewicht einschließlich erhöhtem Trichter für weichen Teig (kg)	Touch n/a Plus 180	Touch n/a Plus 185	200	197	204
Gewicht einschließlich erhöhtem Trichter für festen Teig (kg)	Touch n/a Plus 196	Touch n/a Plus 212	235	210	224
Ungefähre Anzahl Zyklen pro Minute (teigabhängig)*	Touch 19 Plus 30	Touch 19 Plus 30	30	Deposit 30 Wirecut 18	Deposit 30 Wirecut 18
Füllmenge Standardtrichter für weichen Teig (Liter)	Touch 20 Plus n/a	Touch 22.5 Plus n/a	n/a	n/a	n/a
Füllmenge erhöhter Trichter für weichen Teig (Liter)	Touch n/a Plus 36	Touch n/a Plus 41	53	36	41
Füllmenge erhöhter Trichter für festen Teig (Liter)	Touch n/a Plus 31	Touch n/a Plus 35	45	31	35
Mindestabstand zwischen Blechen (mm)	50	50	50	50	50
Maximale vertikale Hubhöhe (mm)	80	80	80	80	80
Maximale Anzahl speicherbarer Programme	650	650	650	650	650
Anzahl Sprachen	16	16	16	16	16
Elektrik					
Stromversorgung	Einzelphase, maxillast 13A. Geeignet für 110v, 200v, 220v, 230v and 240v, 50-60Hz				
Maximaleleistung	2.5kW einzelphase, mit 13A gesichert				
Geräuschpegel	Weniger als 85dB				

* basierend auf einer Absetzmenge von 30g

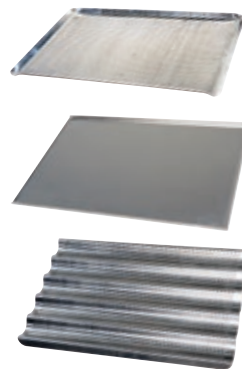
Zubehör



Zubehörwagen



Mobiler Blechständer



Blech Auswahl

Die Mindestabsetzmenge hängt von verschiedenen Faktoren ab, u.a. dem Rezept, dem Teig, der Matrizengröße, der Düsengröße und der Absetzgeschwindigkeit. Als Richtlinie dienen können folgende Mindestmengen:

Makronen	6g
Baisers	3g
Brandteigteilchen	5g
Wiener Gebäck	4g
Madeleines	4g

Die Daten sind zum Zeitpunkt der Veröffentlichung korrekt. MONO Equipment behält sich das Recht vor, die Daten ohne Vorankündigung zu ändern.



MONO Equipment ist einer der führenden Entwickler und Hersteller von Backgeräten und Gebäckabsetzmaschinen im Vereinigten Königreich. Das 1947 gegründete Unternehmen ist für britische Handwerkskunst und qualitativ hochwertige, innovative Produkte bekannt.

MONO Equipment ist der weltweit älteste Hersteller von Gebäckabsetzmaschinen. Während dieser stolzen Geschichte wurde eine Vielzahl verschiedener Absetzmaschinen produziert, von der ersten MK V in den 60er Jahren bis hin zu den topaktuellen Modellen Omega Touch, Omega Plus und Omega Plus mit Drahtschneidefunktion.

MONO Equipment bietet zudem eine große Bandbreite an Spezialgeräten an, um den sich ständig weiterentwickelnden Bedürfnisse auf den Märkten für Backwaren, Gastronomie und Konditoreiwaren entsprechen zu können.



Durch Einscannen des Codes mit dem Smartphone gelangen Sie direkt zum Video für die Omega Gebäckabsetzmaschinen



MONO Equipment

Queensway
Swansea West Industrial Park
Swansea
SA5 4EB
Vereinigtes Königreich

Tel: +44 (0)1792 561 234 (Zentrale)
Tel: +44 (0)1792 564 000 (Vertrieb Vereinigtes Königreich)
Tel: +44 (0)1792 564 004 (Vertrieb international)
Tel: +44 (0)1792 564 048 / +44 (0)1792 564 039 (Ersatzteile)
Fax: +44 (0)1792 561 016

E-Mail: sales@monoequip.com
Website: www.monoequip.com

Wieland-Boku
innovativ - präzise - flexibel - zuverlässig
Wieland-Boku AG
Gipfelstrasse 1
CH-3671 Brenzikofen

+41(0)31 771 13 13
+41(0)31 771 05 64
info@wieland-boku.ch

www.wieland-boku.ch

