

MONO Universal 3D-X Dressiermaschine

Die ultimative Dressiermaschine

NEU



MONO

Innovative equipment
for traditional baking



Die neue **Universal 3D-X Dressiermaschine** von MONO ist enorm vielseitig in der Anwendung und ermöglicht anhand ihrer zusätzlichen X-Achsen-Bewegung eine echte 3D-X-Dressierung.

Der neue Industriestandard Universal 3D-X beinhaltet ein Dressiersystem, das nicht nur auf dem sich bewegenden Förderband auf und ab fährt, sondern sich auch quer über das Förderband bewegt. Die Kombination der Förderbewegung von links nach rechts mit der Trichterbewegung auf und ab bedeutet im Wesentlichen, dass mithilfe einer Standardschablone eine nahezu unendliche Formenvielfalt erzeugt werden kann. Die bisherigen, mit einem rotierenden Dressierbalken erzeugten kreisförmigen Bewegungen werden nun durch die Bewegung von Trichter und Förderband ersetzt.

Wie schon die Universal, bietet auch die **NEUE 3D-X** Dressiermaschine eine Bildprogrammierung, die den gesamten Prozess der Produktgestaltung rationalisiert und vereinfacht. Durch die Vielzahl neuer, innovativer Möglichkeiten und Funktionen in Verbindung mit der zusätzlichen X-Bewegung, setzt die Universal 3D-X neue Maßstäbe in Sachen Produktivität und Kreativität.

Hauptmerkmale:

- Geeignet für industrielle Anwendungen
- Erhältlich für Bleche mit 40, 45 und 60 cm Breite
- **NEU** 10,4-Zoll-TFT-Anzeige mit 65.000 Farben und schnellerer Verarbeitung
- **NEU** verbesserter Prozessor (4-mal schneller)
- **NEU** Kombi-Trichter für feste und weiche Massen
- **NEU** 3D-X-Dressierung mit erweiterter Programmierung
- **NEU** erhältlich mit 1-, 2- oder 3-Farben-Trichtersystem
- **NEU** Wirecut-Option für Gebäck
- **NEU** Rezept-Sicherungsfunktion auf USB
- **NEU** Software-Aktualisierung über USB
- Trichter für feste und weiche Massen
- Walzen aus Edelstahl oder Kunststoff
- Dressierhöhe bis 110 mm
- Interner Speicher für Programme (keine SD-Karte erforderlich)
- Vielzahl an Schablonen und Formen

3D-X-Dressierung als Standard:

Zusätzlich zur 3D-Dressierung, die mit der Standard Universal-Anlage möglich ist, erlaubt die zusätzliche X-Bewegung der Universal 3D-X die Erzeugung äusserst komplexer Formen sowohl in der Ebene als auch in der Vertikalen. Aufwendige Formen wie Weihnachtsbäume, zulaufende Spiralen, Pyramiden, Kegel, Buchstaben, Zahlen usw. lassen sich konstant und präzise dressieren. Die Ergebnisse beim Dressieren solch komplexer Formen mit unserem 2- oder 3-Farben-Trichtersystem sind herausragend.

Auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten:

Die neue Reihe der Universal 3D-X Süßwaren Dressiermaschinen ist in verschiedenen Ausführungen erhältlich, wodurch für nahezu jede Anwendung eine massgeschneiderte Lösung für die hohen Anforderungen der Süßwarenindustrie zur Verfügung steht.



Technische Daten

Blechgröße (cm)	40, 45 oder 60
Trichter	Weichmasse, Hartmasse oder Kombi
Trichteranzahl	Einfach, doppelt oder dreifach
Trichterkapazität (Liter)	41 Kombi / 19 Mittlere Größe
Höhe (Universal 600) (mm)	1625
Breite (Universal 600) (mm)	1660
Tiefe (Universal 600) (mm)	865
Max. Dressierhöhe (mm)	110
Anzahl Sprachen	17
Anzahl Programme	650
Anzeige	Schneider 10,4 Zoll TFT, 65.000 Farben

Elektrik - Grossbritannien

Stromversorgung	32 A, 3 Phasen N + E
-----------------	----------------------

Die technischen Daten waren zum Zeitpunkt der Veröffentlichung korrekt.
MONO Equipment behält sich das Recht vor, die Daten ohne vorherige Ankündigung zu ändern.



MONO Equipment

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

Tel: +44 (0)1792 561 234 (Switchboard)

Email: sales@monoequip.com Web: www.monoequip.com

Drei verschiedene Größen:

Die Universal ist in den drei Größen 400, 450 und 600 erhältlich und eignet sich damit für alle gängigen Blechgrößen mit einer Breite von 40, 45 bzw. 60 cm. Die Universal 600 ist zudem erstmals mit Wirecut-Option lieferbar und bietet damit einen hervorragenden Durchfluss auf deutlich größeren Blechen.

Einzigartige Trichter:

Der neue Kombi-Trichter von MONO eignet sich sowohl für feste als auch für weiche Massen und verfügt über zahlreiche Aluminiumrollen, die über einem zweiten Satz kleinerer Walzen angeordnet sind. Dieses neue und verbesserte 4-Walzen-System bietet den optimalen Druck, um selbst feste Massen einfach und präzise zu dressieren. Für noch mehr Vielseitigkeit können die beiden unteren Walzen durch Partikelwalzen ersetzt werden, um Zugaben wie Schokosplitter usw. dressieren zu können, ohne die beigemischten Produktteilchen zu beschädigen.

Individuelle Anzahl von Trichtern:

Um die Universal weiter an Ihre Anforderungen anzupassen, ist die Dressiermaschine entweder mit einem Trichter für einfache Dressierungen, mit zwei Trichtern für zweifarbige Dressierungen oder mit Dreifach-Trichtersystem für Dressierungen in drei Farben erhältlich. Das Dreifarben-Trichtersystem besteht aus zwei Kombi-Trichtern und einem mittig angeordneten Trichter für weiche Massen, der einem zweifarbigen Gebäckstück den letzten Feinschliff geben kann.

Optional mit Wirecut – auch auf 60-cm-Blechen!

Zur Herstellung von Stranggebäck und ähnlichen Süßwaren kann die Universal mit optionaler Wirecut-Funktion geliefert werden. Auch die Universal 600 ist auf Wunsch mit Wirecut-System lieferbar. Darüber hinaus sind viele verschiedene Wirecut-Schablonen erhältlich und für ein noch höheres Mass an Individualität können Sie sogar eigene Formen nach Ihren spezifischen Anforderungen anfertigen lassen um ein wirklich einmaliges Produkt herzustellen.

Vielzahl von Schablonen und Formen:

Die Universal ist mit einer Vielzahl an hochwertigen Schablonen für feste Masse-, weiche Masse- und Kombi-Trichter kombinierbar, darunter beispielsweise Standard-, Blech-, Kreis-, Keks-, Versetzte-, Wirecut-, Biscuit- und Spritzformen sowie eine neue Iris-Schablone zum Überziehen von Produkten. Diese Vielfalt, in Kombination mit den verschiedenen Trichtertypen, Trichterkonfigurationen, Formen und Düsen, macht die Universal 3D-X zur ultimativen Dressier- und Schneidmaschine für die anspruchsvollsten, volumenstärksten Süßwarenwendungen.

