

# Epsilon

## Dresseuse de table



La dresseuse de table **la plus petite**  
et la plus innovante



Existe en 2 tailles pour convenir aux dimensions de plaques suivantes:

- 400mm x 600mm
- Jusqu'à 450mm x 762mm

Les **Epsilon**, les dresseuses de table révolutionnaires pour pâtisseries de MONO Equipment, sont sans aucun doute les dresseuses de ce genre les plus petites du marché actuel; une surface inférieure à 1 m<sup>2</sup> suffit à leur fonctionnement.

Le système unique de trémie mobile permet de se passer de bande transporteuse; il est ainsi possible de charger et de décharger les plaques de la façon la plus efficace possible du point de vue ergonomique, c'est-à-dire directement par l'avant de la machine. Ce système innovant réduit considérablement l'espace nécessaire au fonctionnement de la machine.

Même les entreprises où l'espace est très limité peuvent à présent profiter des avantages offerts par une dresseuse MONO: Régularité, productivité et diversité de produits.

### **Bien plus petite que la plupart des dresseuses de table traditionnelles - Fonctionnement sur une surface de seulement 980mm de large<sup>(2)</sup>**

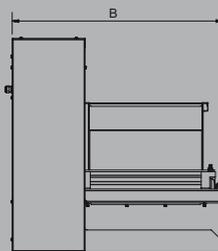
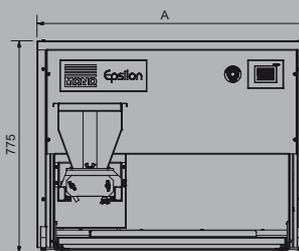
- Nécessite une surface de fonctionnement bien plus petite que les autres machines
- Moins de 1 m<sup>2</sup> suffit à son fonctionnement
- Passe par une embrasure de porte standard
- Le système innovant de trémie mobile réduit l'espace nécessaire
- Grâce au système ergonomique de chargement par l'avant, l'opérateur fait moins d'effort et il est plus efficace
- Installation sur prise de 13A assurant une utilisation immédiate
- La machine est tout à fait polyvalente grâce aux trémies disponibles en version pâte molle et pâte dure
- La faible hauteur permet de remplir la machine sans effort
- La grande capacité de la trémie assure une meilleure productivité
- Le couvercle à clapet de la trémie permet de remplir la machine rapidement et facilement
- Mémoire jusqu'à 96 programmes pouvant être activés rapidement en fonction du produit
- Ecran tactile blanc et noir et convivial
- La programmation par image rend le fonctionnement simple et intuitif
- 15 langues préprogrammées
- Construction solide en acier inoxydable pour assurer la longévité et faciliter le nettoyage de la machine
- Large gamme de règles fixes, et fendues
- Grand choix de douilles, moules à biscuits et plaques
- Existe en deux modèles pour s'adapter à la plupart des tailles de plaques
- Table mobile coordonnée, en acier inoxydable, avec espace de rangement

**Cette machine très polyvalente et ultra-compacte n'occupera qu'un espace minimum dans votre laboratoire et révolutionnera la confection de vos gâteaux et biscuits.**



# — Spécifications techniques

Spécifications	Épsilon 400	Épsilon 450
Pour les plaques de dimensions suivantes (mm)	400 x 600	Jusqu'à 450 x 762
Hauteur (mm)	775	775
Hauteur jusqu'à la trémie (mm)	550	550
Profondeur (mm)	742	742
Largeur (mm)	977	1139
Superficie de la base (m <sup>2</sup> )	0.714	0.825
Hauteur jusqu'au tableau de commande (mm)	700	700
Poids, avec trémie pâte molle installée (kg)	à venir	à venir
Cycles par minute	16*	16*
Capacité de la trémie - pâte douce (litre)	20	22.5
Hauteur maximum du produit déposé (mm)	52	52
Hauteur maximum des moules à gâteau (mm)	80	80
Nombre maximum de programmes mémorisés	96	96
Nombre de langues	15 <sup>(3)</sup>	15 <sup>(3)</sup>
<b>Accessoires facultatifs:</b>		
Support mobile en acier inoxydable	■	■
Règle standard	■	■
Règle fendue	■	■
Règle fendue réglable	■	■
Règle multi-fentes	■	■
Règle alternée	■	■
Règle pour moules à biscuit	■	■
Grand choix de moules à biscuit	■	■
Grand choix de douilles rondes et en forme d'étoile	■	■
Grand choix de plaques	■	■
Chariot mobile pour plaques	■	■
<b>Composants électriques:</b>		
Puissance	Monophasé, charge maximum 13 A. Convient aux alimentations de 110V, 200V, 220V, 230V et 240V, 50-60Hz, IP53 maximum, pas de commutateur de secteur	
Puissance nominale maximum	2,5kW monophasé – fusible de 13A	
Niveau sonore	Moins de 85dB	



Voici quelques exemples de produits que la dresseuse de table **Épsilon** vous permet de confectionner rapidement et avec précision:

- Macarons (individuels, fours et décor)
- Pâte à choux (éclair, choux)
- Feuilles à biscuit (génoise, dacquoise, joconde, sacher)
- Gâteau de Savoie
- Brownies au chocolat
- Muffins
- Meringues

<sup>(1)</sup> sur la base de la largeur de machine et de la surface de fonctionnement requises

<sup>(2)</sup> sur la base de l'**Épsilon 400**

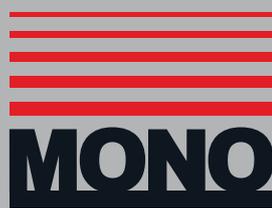
<sup>(3)</sup> Bulgare, Chinois, Anglais, Néerlandais, Français, Allemand, Grec, Italien, Japonais, Norvégien, Polonais, Portugais, Russe, Espagnol, Suédois

\* sur la base de 5 sorties, dépôt de 30g

■ Disponible

Ces spécifications sont exactes à la date de publication. MONO Equipment se réserve le droit de les modifier sans préavis.

## Pour tout renseignement concernant la dresseuse de table Épsilon:



### MONO Equipment

Swansea West Industrial Park, Queensway, Swansea, SA5 4EB, R.-U.

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

Tel: +44 (0)1792 564 000 (Ventes R.-U.)

Tel: +44 (0)1792 564 004 (Ventes Internationales)

Tel: +44 (0)1792 564 048 / +44 (0)1792 564 039 (Pièces Détachées)

Fax: +44 (0)1792 561 016

Email: sales@monoequip.com Web: [www.monoequip.com](http://www.monoequip.com)



Accédez au film de l'**Épsilon**, scan votre phone ici

Le dépôt minimum pouvant être effectué dépend de plusieurs facteurs - recette, mélange, taille de la règle, taille de la douille et vitesse du dépôt. Les valeurs suivantes correspondent au minimum possible - à titre de référence:

Macarons	6g
Meringues	3g
Pâte à choux	5g
Sablés viennois	4g
Boudoirs	4g

