

Matériel innovant
pour la cuisson
traditionnelle

Dresseuses à pâte

Omega Touch | **Omega Plus** | **Omega Plus avec coupe-fil**





Dresseuses à pâte Omega Touch Omega Plus Omega Plus avec coupe-fil



Omega Plus avec coupe-fil



Omega Touch
et Omega Plus

MONO Equipment est le plus ancien fabricant de dresseuses à pâte au monde. Cette entreprise au parcours exemplaire a développé et fabriqué toute une gamme de machines pour le dressage de pâtes de la toute première MK V, conçue dans les années 60, aux dresseuses dernière génération Omega Touch Omega Plus Omega Plus avec coupe-fil disponibles aujourd'hui sur le marché.

Les dresseuses Omega sont les machines les plus polyvalentes et compactes du marché. Elles sont réputées pour leur dépose efficace, précise et régulière.

L'Omega Plus présente les mêmes caractéristiques que l'Omega Touch à la différence qu'elle est équipée d'un moteur amélioré lui permettant d'être utilisée avec une plus grande variété de mélanges.

Idéales pour les boulangers, les pâtisseries, les traiteurs et les hôteliers qui souhaitent garder une longueur

10 caractéristiques techniques notables:

- Large écran tactile couleur avec programmation par image pour une prise en main immédiate
- Facile et rapide à installer soi-même et à utiliser.
- Installation sur prise monophasée pour une utilisation et une productivité immédiates
- Encombrement réduit pour s'adapter à tous les environnements
- Une précision de dressage du produit exceptionnelle en termes de poids, de taille et de forme
- Simple et rapide d'utilisation, trémie et règle interchangeable rapidement pour une productivité accrue
- Conçue en acier inoxydable, un matériau hygiénique, facile et rapide à nettoyer
- Les plaques se retirent des deux côtés pour une flexibilité optimale
- Montée sur roulettes bloquantes pour un positionnement sans effort et une parfaite stabilité de l'ensemble
- Large choix de trémies, règles, douilles et accessoires disponibles

d'avance sur la concurrence, les dresseuses Omega Epsilon sont conçues pour varier à l'infini les produits sans compromis sur la qualité, en reproduisant les mouvements manuels traditionnels prenant du maître-artisan, sans effort, avec rapidité et fiabilité.

L'Omega Plus avec coupe-fil est également pourvue d'un mécanisme innovant avec structure en forme de doigt permettant de couper à travers la pâte avec une grande précision et netteté afin de réaliser de délicieux gâteaux et biscuits, avec ou sans éléments de décoration.

L'Omega Plus existe en trois tailles pour convenir aux plaques mesurant jusqu'à 400mm, 450mm et 600mm. L'Omega Touch et l'Omega Plus avec coupe-fil sont quant à elles disponibles en deux tailles pour convenir aux plaques de 400mm et 450mm.

10 éléments clés:

- Permet de dresser jusqu'à 35 pièces par cycle
- Mouvement vertical de la table jusqu'à 80mm, idéal pour la confection de pièces de grande taille
- Possibilité d'ajuster le poids, la taille, la hauteur, la longueur et la forme de la pièce
- Ecran tactile et 16 langues préprogrammées
- Mémorise jusqu'à 650 programmes
- Dépose du produit par mouvements avant et arrière
- Dépose du produit par mouvements ascendants et descendants
- Dépose du produit dans le sens horaire et anti-horaire avec règle rotative
- Permet de réaliser des pièces aux formes complexes et multi-couches
- Existe en trois tailles pour s'adapter aux plaques mesurant jusqu'à 400mm, de 450mm et de 600mm de large*

* 600 mm uniquement disponible sur l'Omega Plus avec système coupe-fil

Des spécifications inégalées



La dresseuse de pâte Omega amène la création et la confection de gâteaux, de biscuits et autres gourmandises à un niveau supérieur. La dépose rapide, précise et régulière de pâte permet de réaliser des pièces complexes et d'accroître la productivité par rapport à un dressage à la poche effectué par un artisan, sans compromettre pour autant la qualité et l'esthétique du produit.

Le mode automatique à travail continu de la bande transporteuse permet un rendement encore plus important en produisant un nombre quasi infini de pièces, plaque après plaque ; il permet ainsi d'améliorer la capacité de production et le rendement, sans compromettre pour autant la qualité et l'esthétique du produit, et de réduire la main d'oeuvre et les coûts de production.

Conçues sur commande et avec la plus grande minutie, les dresseuses Omega sont faites pour durer. Fabriquées avec une quantité notable d'acier inoxydable, les dresseuses Omega sont robustes, hygiéniques et faciles d'entretien.

Tableau de commande à écran tactile innovant

Pourvue d'un écran tactile couleur convivial, les recettes les plus complexes sont simples à programmer et faciles à réaliser pour un gain de temps maximum et un résultat éblouissant, sans formation extensive.

De nouveaux programmes peuvent être créés aisément et mis en mémoire grâce au tableau de commande à écran tactile, capable de mémoriser jusqu'à 650 créations uniques, tout en offrant la possibilité de changer les programmes existants ou de les modifier temporairement sans pour autant les mémoriser.

Chaque caractéristique du produit peut être définie directement à partir du tableau de commande à écran tactile en utilisant les icônes et les couleurs de la barre de menus. Une représentation graphique du produit fini et de ses dimensions peut ensuite être mémorisée pour une utilisation ultérieure.

<p>Caractéristiques 16 langues</p>	<p>Menu convivial avec icônes pour une sélection rapide des produits</p>	<p>Chaque couche de la pyramide peut être dressée dans le sens horaire ou anti-horaire</p>	<p>Programmation du dressage sur une plaque</p>
------------------------------------	--	--	---

Les langues chinoise et russe sont désormais disponibles

Les différentes options de trémies et d'engrenages

Omega Touch est fournie avec une trémie pour pâte molle de taille standard. La trémie de grande capacité pour pâte dure est installée d'origine sur l'Omega Plus avec coupe-fil. La trémie de grande capacité pour pâte molle est proposée en option.

Omega Plus est disponible avec une trémie grand format pour pâte molle ou pour pâte dure.

Un large choix de trémies pour pâte dure ou pâte molle sont également disponibles en option pour compléter les spécifications d'origine de la machine et ainsi permettre de réaliser une plus grande variété de produits.*1

Toutes les trémies sont fabriquées à partir d'acier et d'aluminium de premier choix pour répondre aux normes d'hygiène les plus strictes et sont pensées pour un assemblage rapide et un nettoyage facile.

1



1 Trémie pour pâtemolle

La trémie pour pâte molle a été spécifiquement conçue pour le dressage de mélanges mous, notamment les pâtes à beignets, les génoises, les muffins, les choux et les meringues ainsi que tout autre mélange de consistance similaire.

La trémie pour pâte molle se décline en 6 modèles de capacité différente pour s'adapter à la largeur de la plaque, du modèle standard de 20 litres au grand modèle de 53 litres.*1

2



2 Engrenages pour détaillage

Les engrenages pour détaillage ont été conçus pour faciliter la dépose d'ingrédients de décoration notamment les pépites de chocolat, les fruits et les petites noix (de diamètre inférieur ou égal à 8 mm). Fabriqués en polyéthylène et en acier hautement résistants, les engrenages pour détaillage remplacent tout simplement les engrenages standards de la trémie pour pâte molle. Ils sont conçus spécifiquement pour le dressage parfait de mélanges contenant des éléments de décoration. Ils permettent également de réaliser à la perfection des muffins aux pépites de chocolat, des muffins aux myrtilles, des gâteaux aux carottes et des brownies.

3



3 Engrenages intermédiaires

Conçus pour fonctionner conjointement aux engrenages standards, les engrenages intermédiaires servent à faire passer les mélanges de consistance intermédiaire par les douilles. Fabriqués à partir d'acier inoxydable robuste, les engrenages permettent de dresser à la perfection la pâte de sablés viennois, de macarons à la noix de coco et de tout autre produit de consistance intermédiaire.

4



4 Trémie pour pâtemolle

La trémie pour pâte molle est utilisée lorsqu'une poche à douille ne suffit pas ou pour le dressage de mélanges d'une consistance plus solide ; elle est idéale pour la confection de sablés traditionnels sur la machine avec coupe-fil, mais aussi de petits fours, de mélanges pour biscuits et d'autres produits de consistance similaire.

La trémie pour pâte molle se décline en 6 modèles de capacité différente pour s'adapter à la largeur de la plaque, du modèle standard de 21 litres au grand modèle de 45 litres.*1

*1 Voir les spécifications en Page 14 pour plus de détails.

Règles fendues

Les dresseuses à pâte Omega libèrent les artisans des tâches fastidieuses traditionnellement associées à la réalisation de grands gâteaux rectangulaires tout en offrant un gain de productivité et une plus grande flexibilité de production. La précision d'exécution des dresseuses Omega permet également d'éliminer les erreurs humaines garantissant ainsi une régularité en termes de taille, de poids et de qualité du produit.

1



Elle convient à :

- Joconde
- Génoise
- Sacher
- Dacquoise
- Brownies au chocolat
- Gâteaux de Battenberg
- Gâteaux aux carottes

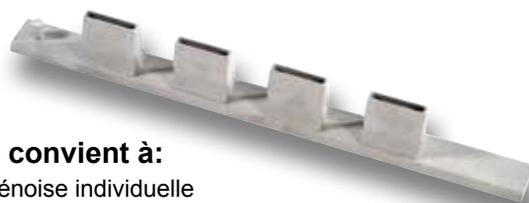
1 Règle fendue - Pâte molle

La règle fendue permet d'effectuer une seule dépose de pâte sur une plaque. La quantité réelle de pâte déposée peut être pré-programmée pour obtenir l'épaisseur de feuille désirée et ainsi réaliser de parfaits gâteaux roulés, génoises et roulades.

Fabriquée à partir d'aluminium ultra-léger, la règle fendue existe en trois tailles avec une longueur de fente de 385mm, 435mm ou 565mm. Il existe pour chaque dimension de règle un choix complet de largeurs de fentes standards de 2mm à 19mm par incréments de 1mm pour répondre à tous les besoins. Une règle fendue pourvue d'un système anti-goutte est également disponible pour limiter les coulures entre les plaques.

Des règles fendues non standards sont également disponibles sur demande pour s'adapter à une longueur, largeur et position de fente particulière.

2



Elle convient à :

- Génoise individuelle

2 Règle multi-fentes pour - Pâte molle

La règle multi-fentes est idéale pour effectuer plusieurs déposes sur une même plaque.

La gamme standard de règles multi-fentes se décline en 16 modèles différents en fonction du nombre de sorties le long de la règle, de la longueur et de la largeur de la fente et de l'espacement entre les différentes sorties. Le nombre de sorties varie de 2 sur la machine de 400mm à un maximum de 9 sur la machine de 580mm

Les règles multi-fentes non standards peuvent également être fabriquées sur demande en fonction du nombre de sorties, de la longueur et la largeur de la fente et de l'espacement souhaités.

3



Elle convient à :

- Tous les moules ronds de 150mm de diamètre

3 Règle alternée pour - Pâte molle

La règle alternée a été conçue pour optimiser la dépose de mélanges de type génoise dans des moules à gâteaux ronds.

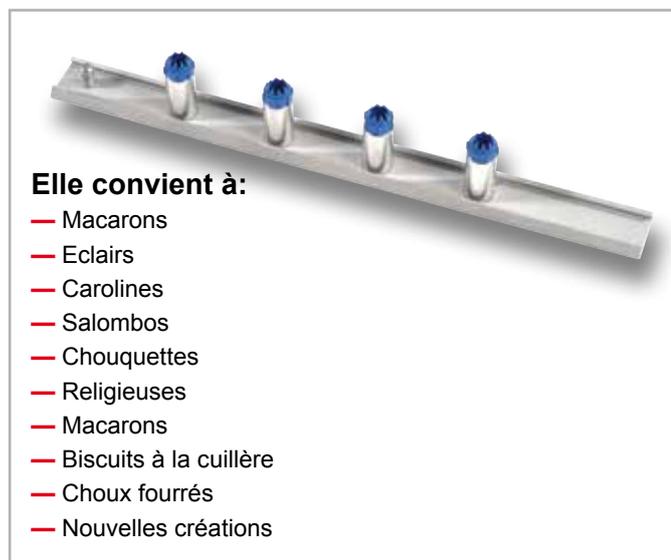
Les moules à gâteaux ronds sont généralement disposés en quinconce pour optimiser l'utilisation de l'espace disponible. Les trois douilles en plastique fixées sur la règle alternée en aluminium sont orientées vers l'avant et vers l'arrière pour que les trois moules puissent être remplis simultanément, permettant ainsi le remplissage de deux rangées de moules en un seul passage.

La règle alternée peut également être fabriquée sur demande pour répondre à des critères spécifiques et à des largeurs de plaques non-standards.



Règle et douilles standards

Les dresseuses à pâte Omega produisent avec une précision, une régularité et une rapidité que la main de l'homme ne peut égaler. Elles offrent la possibilité d'ajuster la position, le poids, la taille, la longueur et le diamètre du produit instantanément en cours de la production.



Règle standard pour - Pâte dure et pâte molle

La règle la plus communément utilisée est la règle standard polyvalente qui, associée à la gamme complète de douilles en plastique ou en métal proposée peut produire toutes sortes de pièces de tailles et de formes variées, notamment les sablés, les biscuits allongés et des coquilles, sans compter les cupcakes et les nouvelles possibilités de créations comme les gâteaux à étages de type gâteau Bonhomme de neige ou Sapin de Noël.

La règle standard se décline en 45 variantes différentes pour s'adapter aux dimensions des trois machines et ainsi offrir une flexibilité optimale. Le nombre de douilles varie de 1 à 18 en fonction de la gamme de règles, pour convenir à la largeur de la plaque, offrant pour certaines plusieurs possibilités en termes d'espacement

Les règles non-standard peuvent également être fabriquées sur demande pour correspondre à la plupart des plaques moulées présentant un nombre de douilles et des espacements bien spécifiques.



Douilles en plastique pour - Pâte molle

Les douilles en plastique sont simplement vissées sur la règle standard pour déposer les mélanges mous avec une finition parfaite. Deux formats sont disponibles : les douilles rondes ou cannelées.

Les douilles rondes sont à privilégier pour le dressage de génoises meringuées et de biscuits à la cuillère, qui requièrent une finition veloutée, lisse et uniforme. Les douilles cannelées produisent quant à elles de magnifiques stries sur les produits de type biscuits à la cuillère et ajoutent de la profondeur et du caractère aux pièces à plusieurs étages comme les gâteaux Sapin de Noël.

Les douilles en plastique sont disponibles à l'unité ou en lot de 84 pièces, comprenant 12 pièces des 7 modèles différents.



Douilles en métal - Pour pâte dure et pâte molle

Il existe un large choix de douilles en métal rondes ou cannelées.

Douille ronde:
6mm, 10mm, 13mm, 16mm, 18mm, 25mm

Douille cannelée à 6 dents:
6mm, 10mm, 13mm, 16mm, 18mm, 20mm

Douille cannelée à 8 dents:
6mm, 7mm, 10mm, 12mm, 13mm



Dresseuses à pâte Omega Touch / Omega Plus

10 Créations phares que nos dresseuses peuvent réaliser

Les dresseuses MONO Equipment sont conçues pour réaliser une gamme infinie de pièces de grande qualité sans effort et avec une rapidité et une fiabilité d'exécution optimales.



Macarons



Muffins



Roulades



Meringues



Eclairs



Gâteaux carrés



Cookies et sablés



Gâteaux viennois



Cupcakes



Tourbillons viennois





10 Nouvelles créations à réaliser avec votre dresseuse

Les dresseuses de MONO Equipment peuvent également réaliser en un tour de main une large variété de créations atypiques, notamment les:



Gâteaux de savon



Pains croquants



Pommes duchesse



Pains sans gluten



Biscuits pour animaux



Madeleines



Mousses et Desserts



Garnitures de tartlettes



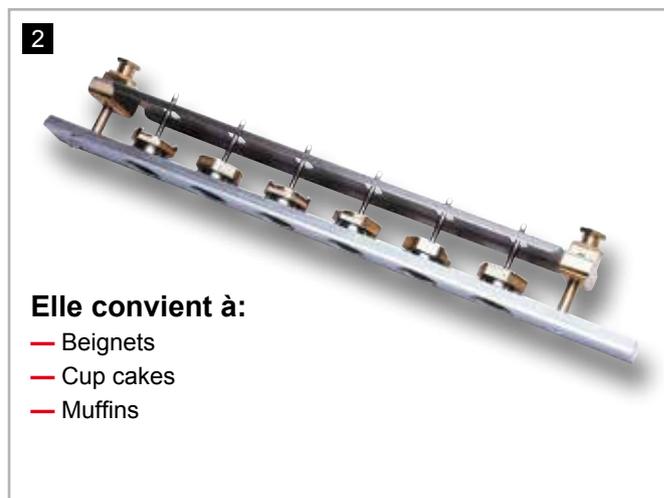
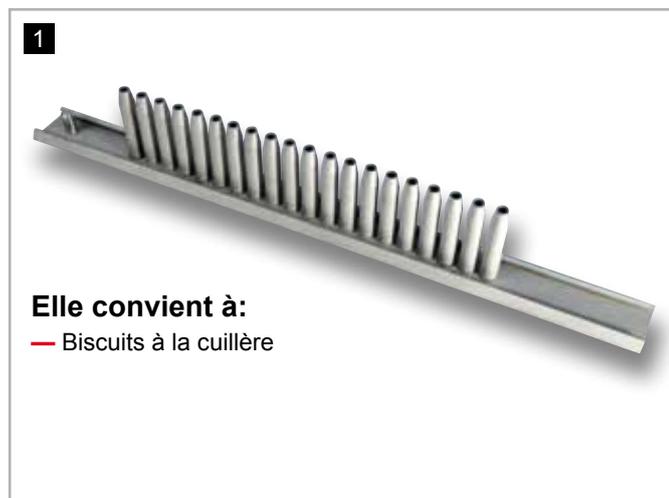
Nappages



Nouvelles créations

Règles pour biscuits à la cuillère et garnissage

Pâtes molles



1 Règle pour biscuits à la cuillère/ Gâteaux Budapest

Pâte molle

Les biscuits à la cuillère, communément appelés *Savoardi* en italien, ce qui signifie “ de Savoy “, ont vu le jour à la fin du 15e siècle à la cour de la Duchesse de Savoie et ont été réalisés spécialement pour la visite du Roi de France. Les *Biscuits à la cuillère* constituent également un ingrédient de base dans de nombreux desserts français.

Même si ces biscuits moelleux peuvent être dégustés seuls en guise de petit four ou d'accompagnement aux crèmes glacées, ils sont traditionnellement trempés dans du sirop ou de la liqueur et utilisés dans des desserts plus complexes comme les Tiramisus, les Trifles et les Charlottes

La règle pour biscuits à la cuillère permet de dresser ces délicats biscuits rapidement et sans effort à l'aide d'une série de tubes fins, étroitement alignés, reproduisant à la perfection leur exquise forme et texture. Avant cuisson, ils sont recouverts de sucre en poudre pour leur conférer leur caractéristique croûte croustillante.

Le nombre de tubes le long de la règle sont entièrement configurables en fonction des besoins, au même titre que le diamètre de l'orifice au niveau de la sortie du tube.

2 Règle de garnissage

La règle de garnissage automatise entièrement le long processus de garnissage d'une grande variété de produits. La quantité exacte de garniture et la profondeur réelle de garnissage peuvent être programmées via le tableau de commande à écran tactile pour une qualité optimale du produit et une régularité de garnissage.

Cette merveille de technologie injecte la même quantité de garniture dans chaque pièce comme les gâteaux viennois, les choux fourrés et les Doghnuts. Le nombre exact de douilles injectrices varie de 4 à 7, en fonction de la taille de la plaque. Des douilles à injection multiple peuvent également être fabriquées pour le garnissage d'un seul produit. La règle de garnissage peut également être conçue pour répondre à des besoins spécifiques.



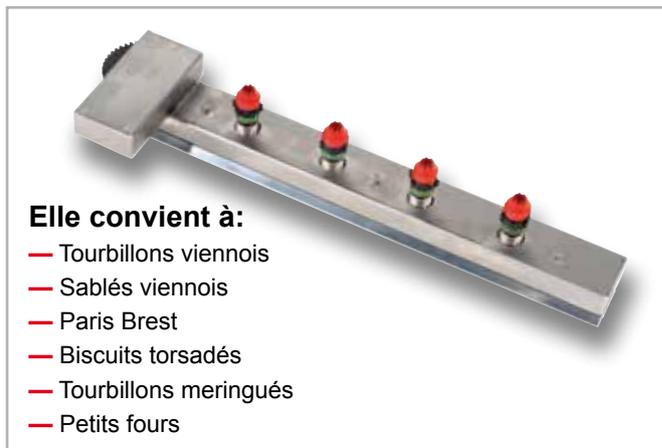
Règles rotatives et douilles

Pour pâte dure et pâte molle

Règles rotatives

La règle rotative ajoute une dimension intéressante à la gamme de produits de l'artisan, lui permettant de réaliser sans effort et avec une grande précision et régularité croissants, pièces circulaires, pretzels et nids.

Fabriquée en inox, la règle rotative intègre un mécanisme novateur permettant aux douilles de pivoter dans le sens horaire et anti-horaire.



Douille cannelée à 6 dents:
6 mm



Douille cannelée à 8 dents:
6 mm



Douille cannelée à 8 dents:
10 mm



Douille cannelée à 8 dents:
13 mm



Douille cannelée en laiton

Utilisation avec des douilles cannelées

Lorsqu'elle est utilisée avec des douilles cannelées, la règle rotative crée des dressages bien définis, idéale à la réalisation de tourbillons viennois et de sablés viennois arborant des textures riches et une torsade caractéristique absolument irrésistibles une fois cuits. Elle peut également être utilisée avec des douilles cannelées pour décorer les cupcakes en les ornant de crème au beurre colorée.

La densité de la torsade ainsi que la hauteur et la quantité de la dépose peuvent être programmées individuellement à l'aide du tableau de commande à écran tactile, offrant un nombre infini de combinaisons.

Utilisée avec des douilles contre-coudées

Les douilles contre-coudées fonctionnent avec la règle rotative pour réaliser une variété de pièces circulaires, semi-circulaires ou en forme de boucle.

Il existe 10 longueurs standards de douilles contre-coudées, allant de 5 mm à 45 mm, pour créer des pièces de diamètres différents comme les meringues, les croissants, les pièces circulaires et les nids aux textures lisses ou texturées.



Elle convient à :

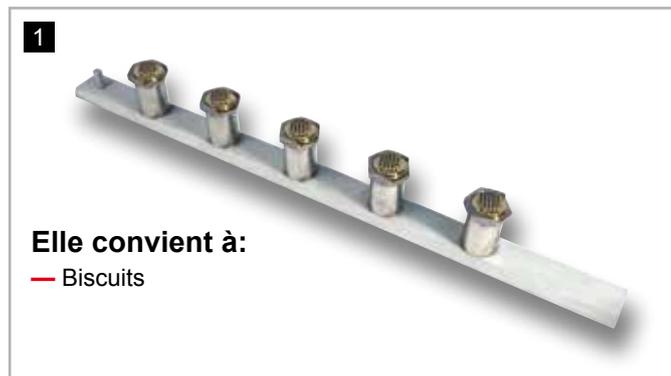
- Croissants
- Meringues circulaires
- Nids
- Paris Brest



Règle pour biscuits et empreintes pour biscuits

Pâte dure

Une variété quasi infinie de biscuits appétissants peut être confectionner en utilisant une règle pour biscuits et les empreintes pour biscuits en laiton disponibles dans une grande variété de modèles. La vitesse de dépose de la pâte à biscuit et la qualité et la définition des pièces réalisées sont sans égales.



1 Règle à empreintes pour biscuits

La règle à empreintes pour biscuits est utilisée avec une grande variété d'empreintes pour biscuits fixées aux extrémités des douilles de dépose de la règle. En fonction de la largeur de la machine achetée, le nombre de tubes peut varier de 5 à 10 et des options sur-mesure sont également disponibles pour répondre aux besoins spécifiques.

2 Empreintes pour biscuits en laiton

Il existe plus de 35 empreintes standards différentes, dont un assortiment de formes florales délicates et de motifs géométriques abstraits. Chaque empreinte permet de réaliser un biscuit à la forme parfaite et appétissant une fois sorti du four.

Les empreintes pour biscuits en laiton peuvent également être conçues pour répondre aux besoins spécifiques afin de réaliser des biscuits aux formes et aux textures uniques.

MONO Equipment ne recommande pas de mélanger les formes et les motifs d'empreintes sur une même règle.



Structure en forme de doigt du système coupe-fil, règle et empreintes

Pâte dure



Le système coupe-fil est uniquement disponible sur la machine Omega Plus avec coupe-fil et elle est idéale pour apporter un aspect traditionnel 'fini main' ou 'rustique' aux biscuits à pâte dure.

Trois éléments séparés fonctionnent ensemble en parfaite harmonie pour apporter les qualités propres aux produits Coupe-fil – la structure en forme de doigt du système Coupe-fil, la règle Coupe-fil et les empreintes Coupe-fil.

En plus de réaliser une grande variété de biscuits traditionnels comme les cookies, les biscuits de Prato et les sablés, le système Coupe-fil fonctionne également en présence d'éléments de décoration et de mélanges contenant de petites particules comme les pépites de chocolat. Alors que la forme et le diamètre du biscuit sont déterminés par l'empreinte, l'épaisseur du biscuit peut être programmée via l'écran couleur tactile.



1 Structure en forme de doigt du système Coupe-fil

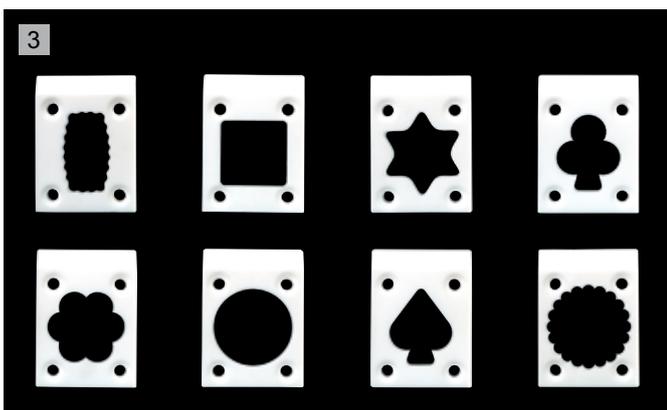
Un câble robuste sous tension en inox traverse la partie avant de la structure en forme de doigt du système Coupe-fil, reliant les doigts entre eux pour former le fil de coupe tranchant permettant de trancher les pâtes dures. La structure en forme de doigt s'installe et se bloque en position facilement derrière le dispositif de protection.

Le nombre de doigts de la structure varie en fonction de la taille de la machine, du diamètre de l'extrusion et du nombre d'empreintes le long de la règle.



Elle convient à:

- Cookies
- Cookies aux pépites de chocolat



MONO Equipment ne recommande pas de mélanger les formes et les motifs d'empreintes sur une même règle.

2 Règle coupe-fil

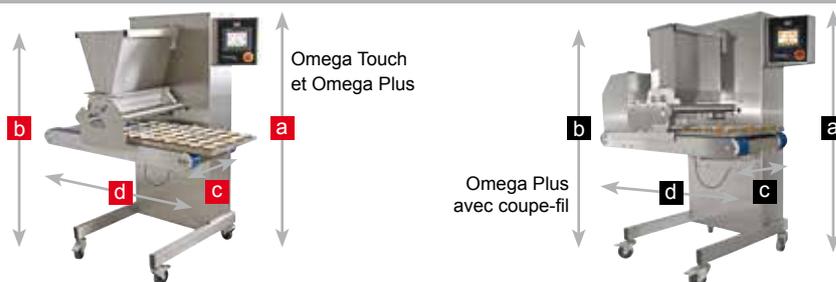
Fabriquée en inox léger, la règle coupe-fil sert de base solide sur laquelle les empreintes coupe fil sont fixées. La conception de la règle permet de réaliser une grande variété de biscuits en changeant simplement les empreintes.

3 Empreintes coupe-fil

L'empreinte coupe-fil permet de donner la forme désirée à la pâte extraite avant qu'elle ne soit coupée et déposée sur la plaque. L'empreinte en forme de coeur, de forme ovale, en forme de fleur et d'étoile font partie des formes d'empreintes les plus communément utilisées. Des empreintes personnalisables en termes de forme et de taille sont également disponibles sur demande.



Spécifications techniques



Spécifications	Omega Touch et Omega Plus		Omega Plus	Omega Plus avec coupe-fil	
	400	450	580	400	450
Hauteur (a) (mm)	1,541		1,541	1,541	1,541
Hauteur jusqu'à la trémie standard (mm)	Touch 1,333 Plus s.o.	Touch 1,333 Plus s.o.	s.o.	s.o.	s.o.
Hauteur jusqu'à la trémie allongée (b) (mm)	Touch s.o. Plus 1,450	Touch s.o. Plus 1,450	1,450	1,450	1,450
Hauteur avec couvercle ouvert de la trémie standard (mm)	Touch 1,863 Plus s.o.	Touch 1,863 Plus s.o.	s.o.	s.o.	s.o.
Hauteur avec couvercle ouvert de la trémie allongée (mm)	Touch s.o. Plus 1,980	Touch s.o. Plus 1,980	2,110	1,980	1,980
Profondeur (c) (mm)	869		999	881	881
Largeur de la table (d) (mm)	1,200		1,200	1,200	1,200
Poids avec trémie standard pour pâte molle installée (kg)	Touch 183 Plus s.o.	Touch 192 Plus s.o.	200	197	204
Poids avec trémie allongée pour pâte molle installée (kg)	Touch s.o. Plus 180	Touch s.o. Plus 185	200	197	204
Poids avec trémie allongée pour pâte dure installée (kg)	Touch s.o. Plus 196	Touch s.o. Plus 212	235	210	224
Approx. Cycles par minute (en fonction du mélange)*	Touch 19 Plus 30	Touch 19 Plus 30	30	De dépose 30 Coupe-fil 18	De dépose 30 Coupe-fil 18
Capacité de la trémie standard pour pâte molle (en litres)	Touch 20 Plus s.o.	Touch 22.5 Plus s.o.	s.o.	s.o.	s.o.
Capacité de la trémie allongée pour pâte molle (en litres)	Touch s.o. Plus 36	Touch s.o. Plus 41	53	36	41
Capacité de la trémie allongée pour pâte dure (en litres)	Touch s.o. Plus 31	Touch s.o. Plus 35	45	31	35
Espacement minimum entre les plaque (mm)	50		50	50	50
Mouvement vertical maximum (mm)	80		80	80	80
Nombre maximum de programmes mémorisés	650		650	650	650
Nombre de langues	16		16	16	16
Composants électriques:					
Alimentation	Monophasé, charge maximum 13A. Fonctionne avec une alimentation de 110v, 200v, 220v, 230v and 240v, 50-60Hz				
Puissance nominale maximum	Monophasé de 2,5kW, 13A				
Niveau sonore	Moins de 85dB				

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

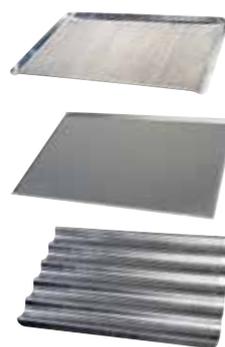
Accessoires



Chariot optionnel



Support de rangement pour plaques mobile



Grand choix de plaques

Le dépôt minimum pouvant être effectué dépend de plusieurs en l'occurrence de la recette, du mélange, de la taille de règle, de la taille de la douille et de la vitesse de dépose de la pâte. Les valeurs suivantes correspondent au minimum possible, à titre de référence:

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

Ces spécifications sont correctes au moment de la publication. MONO Equipment se réserve le droit de modifier les spécifications sans notification préalable.



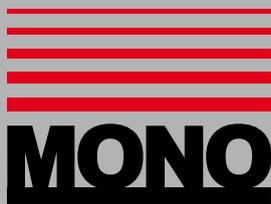
MONO Equipment compte parmi les plus grands designers et fabricants de matériel de boulangerie-pâtisserie et de dresseuses du Royaume-Uni. Fondée en 1947, MONO Equipment s'appuie sur son riche héritage de la tradition et du savoir-faire britannique, et sur sa réputation bien assise de fabricant de produits innovants de haute qualité.

MONO Equipment est le plus ancien fabricant de dresseuses à pâte au monde. Cette entreprise au parcours exemplaire a développé et fabriqué toute une gamme de machines pour le dressage de pâtes, de la toute première MK V, conçue dans les années 60, aux dresseuses dernière génération Omega Touch Omega Plus Omega Plus avec coupe-fil disponibles aujourd'hui sur le marché.

MONO Equipment propose également une gamme complète de matériels spécialisés et innovants pour répondre aux besoins en évolution constante des marchés de la boulangerie-pâtisserie et de la restauration.



Scannez le code à l'aide de votre smartphone pour visionner la vidéo de la dresseuse Omega.



MONO Equipment

Queensway
Swansea West Industrial Park
Swansea
SA5 4EB
Royaume-Uni

Tel: +44 (0)1792 561 234 (Standard)
Tel: +44 (0)1792 564 000 (Ventes au Royaume-Uni)
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

Distributeur officiel:



follow us 

