



Developpé pour une
meilleure caisson



De table Epsilon

DRESSEUSES POCHEUSES



FAIT INTÉRESSANT:

Histoire de l'Éclair

Sans aucun doute, la pâtisserie la plus célèbre au monde est l'éclair français. Son nom signifie 'éclair', ce que de nombreux pâtisseries expliquent par le fait qu'il se déguste en un éclair. On pense qu'Antoine-Carême, célèbre pâtissier de la royauté française, a créé l'éclair au début du XIXe siècle en France. Carême était le pâtissier qui a réalisé le gâteau de mariage de Napoléon et créé des chefs-d'œuvre gastronomiques pour le prince de Talleyrand au château de Valencay.

Les éclairs étaient initialement connus sous le nom de 'pain à la duchesse' ou 'petite duchesse', termes français signifiant respectivement 'pain duchesse' et 'petite duchesse', tandis que l'Oxford English Dictionary fait remonter le terme 'éclair' à 1861 dans la langue anglaise. La première recette connue d'éclairs est apparue dans le Boston Cooking School Cook Book de Mme D.A. Lincoln, publié en 1884.

Le terme 'pâtisserie' vient de les pâtisseries françaises et des boutiques où elles sont vendues. La loi stipule que les boutiques en France et en Belgique ne sont autorisées à utiliser ce terme que si elles emploient un maître pâtissier agréé.

Un véritable éclair est une pâtisserie longue et fine, faite de pâte à choux, fourrée de crème et recouverte de glaçage. La version la plus populaire est l' éclair au chocolat et il existe même une journée nationale consacrée à l' éclair au chocolat aux États-Unis.



L'un des plus petits déposants disponibles



Ces dernières années, le monde de la pâtisserie a connu un véritable renouveau grâce à l'explosion des émissions de pâtisserie animées par des célébrités à la télévision et à une véritable adoration pour tout ce qui est nostalgique.

Produire ces délices alléchants est on ne peut plus simple grâce à la doseuse de table Epsilon de MONO Equipment, qui permet de produire sans effort une gamme quasi infinie de gâteaux et de confiseries de qualité supérieure, avec constance et précision.



Nécessitant moins de 1 m² d'espace pour fonctionner, le doseur de confiserie de table Epsilon est le plus petit de notre gamme et est parfaitement adapté aux environnements à espace limité, tels que :

- Pâtisseries
- Boutiques de gâteaux
- Hôtels et restaurants
- Traiteurs aériens
- Boulangeries
- Supermarchés
- Traiteurs pour collectivités
- Navires de croisière

Nécessitant une seule personne pour l'installation et l'utilisation, cette dresseuse entièrement automatisée déposera avec précision environ 18 rangées (selon le produit) par minute.

Grâce à son système unique de trémie mobile, la machine dépose avec une précision extrême. Les plateaux sont chargés directement par l'avant de la machine, réduisant considérablement l'espace nécessaire à son fonctionnement.

Le savoir-faire mis en œuvre pour chaque dresseuse Epsilon fabriquée sur commande garantit la durabilité de ces machines. L'utilisation abondante d'acier inoxydable dans leur fabrication leur assure également durabilité, hygiène et facilité de nettoyage.

7 Fonctionnalités Exceptionnelles

- Système de trémie mobile innovant gain de place
- Système de chargement frontal ergonomique réduisant la fatigue de l'opérateur et améliorant l'efficacité
- Trémie à bec verseur pour un remplissage rapide et facile
- Écran tactile intuitif
- Deux tailles disponibles pour des plaques jusqu'à 400mm et 450mm de large
- Interface en 15 langues
- Mémorisation jusqu'à 96 programmes

7 Faits Étonnants

- Passe par une porte standard
- Moins d'1 mètre carré d'espace nécessaire à son fonctionnement
- Monophasé 'Plug & Play' pour une productivité immédiate
- Changement rapide et simple de produit, de trémie et de gabarit
- Installation et utilisation rapides et faciles par une seule personne
- Convient aux mélanges mous
- Permet un contrôle total du poids, de la taille, de la hauteur, de la longueur et de la forme du produit

Contrôleur à écran tactile couleur simple et intuitif

Le panneau de contrôle à écran tactile couleur de la dresseuse Epsilon rend même les produits les plus complexes simples à programmer et faciles à utiliser. Les quatre icônes du menu sur l'écran principal représentent chacune un type de produit différent pouvant être fabriqué.



Baisse

- Convient pour les meringues, macarons, choux, cupcakes, petits gâteaux, muffins, etc.



Tour

- Convient à la création de produits de grande hauteur, en forme de tour.



Bande

- Convient pour les éclairs, les biscuits à la cuillère, etc.



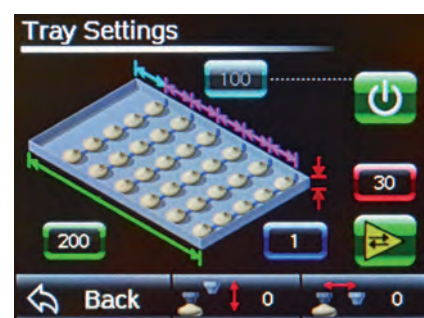
Feuille

- Convient pour les génoises, les roulés suisses, les gâteaux des anges, les génoises, les brownies, les gâteaux en plaque.

L'écran de configuration vous permet de sélectionner le nombre de rangées nécessaires et la distance entre les rangées sur la plaque. La hauteur, la forme et le volume du produit peuvent également être modifiés rapidement et facilement, ainsi que la vitesse de dépôt.

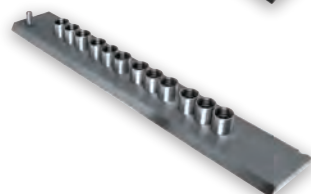
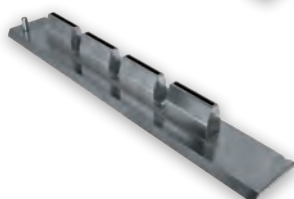
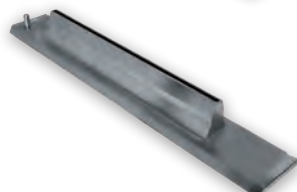
Une fois les valeurs saisies, elles peuvent être nommées et enregistrées comme un programme de recette de produit pour être rappelées et utilisées ultérieurement. Le contrôleur à écran tactile couleur sensible peut stocker jusqu'à 96 programmes.

Pour maximiser la productivité et l'efficacité du déposant, la direction du mouvement de la trémie peut également être programmée pour déposer dans une seule direction ou dans les deux directions.



Écran de configuration des plaques

Modèles



Modèle standard

L'un des gabarits les plus utilisés est le gabarit standard, très polyvalent, qui, utilisé avec une gamme complète de douilles en plastique, permet de réaliser une grande variété de produits, notamment des gouttes, des bandes et des coques, ainsi que des cupcakes, et des décorations à plusieurs couches comme des bonhommes de neige (plusieurs passages sont nécessaires). Ces règles sont disponibles avec différents orifices pour répondre à vos besoins spécifiques et il peut également être adapté à la capacité de votre moule à cupcakes/muffins.

Modèle de feuille

La règle à fente de lissage est idéale pour déposer une seule couche de pâte sur une plaque de cuisson. La quantité de pâte déposée peut être préprogrammée pour obtenir l'épaisseur de couche souhaitée et réaliser ainsi de parfaits roulés suisses, roulades ou brownies au chocolat.

Modèle à plusieurs feuilles

La règle multi-feuilles est la solution idéale pour réaliser plusieurs dépôts distincts sur une plaque de cuisson ou pour garnir des portions individuelles placées sur un plateau de transport plus grand. La longueur, la position et l'écartement de chaque fente sont entièrement personnalisables.

Modèle décalé

La règle décalé a été conçue pour optimiser le versement des préparations, comme la génoise, dans les moules à gâteaux ronds. Disposés en triangle sur une plaque de cuisson, les moules permettent d'optimiser l'espace et de remplir trois moules simultanément, soit deux rangées en une seule opération.

Modèle en forme de cœur

La règle en forme de cœur a été spécialement conçue pour créer des macarons en forme de cœur. Fabriqué à partir d'une seule pièce d'aluminium, le gabarit permet de fixer facilement les matrices à chaque orifice à l'aide de vis d'angle. Le nombre d'orifices sur le gabarit dépend de la taille de l'Epsilon.

Modèle de cluster

La règle Cluster peut être conçue avec des groupes de 2, 3, 4 points de distribution ou plus pour produire une variété de nouveaux produits innovants à base de macarons, de pâte à choux et de meringues, entre autres. La règle Cluster crée des groupes de gouttes connectées.



Rond:
6mm



Rond:
10mm



Rond:
13mm



6-étoiles:
6mm



8-étoiles:
6mm



8-étoiles:
10mm



8-étoiles:
13mm

Douille en plastique

Les douilles en plastique se vissent simplement sur la règle standard et la règle en grappe pour déposer des mélanges souples avec une finition parfaite et sont disponibles en deux formats différents - rond et étoile - dans une variété de tailles différentes pour convenir à la plupart des produits.

Pour le dépôt de produits comme les meringues et les biscuits à la cuillère, où une finition veloutée, lisse et uniforme est nécessaire, utilisez les douilles rondes. En revanche, les douilles en forme d'étoile permettent de créer de superbes rainures sur des produits comme les biscuits viennois et ajoutent de la profondeur et du caractère aux produits à plusieurs couches comme les sapins de Noël.

Spécifications techniques

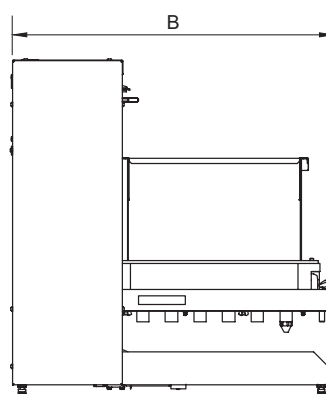
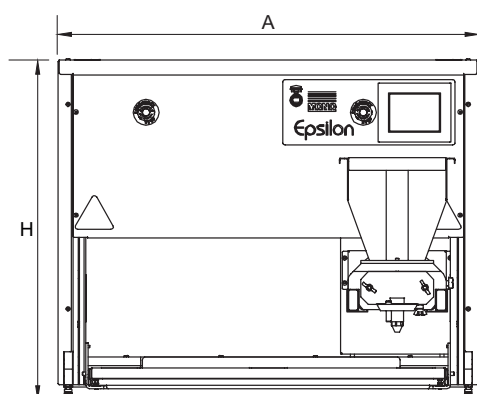
Caractéristiques	Epsilon 400	Epsilon 450
Convient aux dimensions des plateaux (mm)	400 x 600	450 x 762
Hauteur (mm) H	785	785
Hauteur jusqu'à la trémie (mm)	550	550
Profondeur (mm) B	742	790
Largeur (mm) A	977	1139
Surface de la base (m²)	0.714	0.825
Hauteur du panneau de commande (mm)	700	700
Poids avec trémie à mélange souple installée (kg)	100	110
Cycles par minute	16*	16*
Capacité de la trémie pour mélange mou (litres)	20	22.5
Hauteur maximale du produit déposé (mm)	52	52
Hauteur maximale de déplacement (mm)	80	80
Stockage maximal du programme	96	96
Nombre de langues	15	15
Électricité:		
Puissance	Monophasé, charge maximale de 13 A. Compatible avec les tensions de 110V, 200V, 220V, 230V et 240V, 50-60Hz, indice de protection IP53 maximum, sans sectionneur.	
Puissance totale requise (kW)	2.5	
Niveau de bruit	Moins de 85dB	

* Basé sur 5 depots de 30g



Le dépôt minimal possible dépend de plusieurs facteurs : la recette, le mélange, la taille du pochoir, la taille de la buse et la vitesse de dépôt. À titre indicatif, voici le minimum à tenter :

Macarons	6g
Meringues	3g
Pâte à choux	5g
Gouttes d'éponge	4g



Accessoires

Pour compléter la dresseuse de confiserie de table Epsilon, MONO Equipment fournit également une gamme complète d'accessoires et de produits auxiliaires pour répondre à tous les besoins.



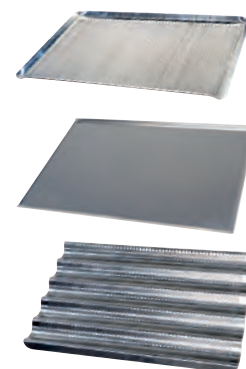
Tableau Epsilon



Chariot à accessoires



Support à plaques mobile



Sélection de plaques



FAIT INTÉRESSANT:

L'histoire des macarons

Les macarons sont de délicats biscuits aux amandes fourrés d'une délicieuse garniture comme une ganache à la vanille ou au chocolat. Ils tirent leur nom du mot italien 'maccherone', qui signifie 'pâte fine'.

Les premiers macarons étaient de simples biscuits à base de poudre d'amandes, de sucre et de blancs d'œufs. De nombreuses villes de France ont leur propre légende liée à cette gourmandise. À Saint-Jean-de-Luz, le macaron du chef Adam fut créé pour Louis XIV et Marie-Thérèse à l'occasion de leur mariage en 1660.

On pense que le macaron a été inventé en Italie au VIII^e siècle et qu'il a été introduit en France en 1533 par Catherine de Médicis, une noble florentine, lors de son mariage avec Henri II de France.

En 1792, le macaron commença à gagner en popularité lorsque deux carmélites arrivèrent à Nancy en quête de refuge pendant la Révolution française. Elles commencèrent à confectionner et à vendre des macarons pour payer leur logement et les religieuses furent surnommées les 'sœurs du macaron'.

Cependant, ce n'est que dans les années 1930 que le macaron tel que nous le connaissons aujourd'hui, c'est-à-dire deux disques de meringue aux amandes fourrés de crème au beurre, de confiture ou de ganache, a été créé.

MONO Equipment est l'un des principaux concepteurs et fabricants d'équipements de boulangerie et de restauration au Royaume-Uni. Ce fier héritage de savoir-faire britannique, associé à une réputation de créateur de produits innovants et de haute qualité, remonte à ses origines en 1947.

MONO Equipment est le plus ancien fabricant de doseuses pour confiseries au monde. Forte d'une histoire prestigieuse, l'entreprise propose une longue gamme de doseuses, de la MKV originale, produite dans les années 1960, aux machines de pointe Omega et Epsilon disponibles aujourd'hui, capables de produire une variété infinie de gâteaux, confiseries et biscuits.

Notre doseuse de confiserie de table Epsilon révolutionnaire est l'une des plus petites doseuses de table disponibles sur le marché aujourd'hui, nécessitant moins de 1 m² d'espace pour fonctionner.

Pour en savoir plus, contactez-nous directement ou consultez notre site web ci-dessous.



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)

Email: sales@monoequip.com

Web: monoequip.com



an Ali Group Company



the spirit of excellence