



Tout est simple quand on est bien accompagné



CATALOGUE DRESSEUSES

www.ebbofoodconsultant.com

Sommaire



Page 4 à 8

Dresseuse de table BAYDROP 400

Beaucoup de polyvalence et de technologie dans cette petite dresseuse



Page 9 à 15

MAXDROP 600

La performance et la précision tout en gardant de la souplesse et de la versatilité



Page 16 à 26

MAX UNIVERSAL 400

Une très grande gamme de produits s'offre à vous



Page 27 à 36

DUOMAX 600

Un concentré de technologie et une possibilité infinie de produits différents



Page 37 à 47

TRIOMAX 600

Un concentré de technologie et une possibilité infinie de produits différents



Page 48 à 58

QUATROMAX

Avec cette dresseuse bourrée de technologie tout est possible !



Page 59 à 59

DRESSEUSES INDUSTRIELLES

Alimentez directement un four tunnel avec nos dresseuses industrielles qui viennent se poser en amont du four tunnel.

FOURNISSEUR DE
MACHINES POUR :

BISCUITERIE
PATISSERIE



CHOCOLATERIE



CONFISERIE



Ebbo Food Consultant

www.ebbofoodconsultant.com



EFC,
c'est plus de 85 ans
d'expérience
à votre service,
pour vous accompagner
dans vos projets
d'équipements
et de conseils,
en France et à
l'international



DRESSEUSES

**EBBO
FOOD
CONSULTANT**

Uniques et innovantes

Depuis des années les dresseuses pocheuses ont été limitées dans leurs capacités et leurs technologies.

Nous avons décidé de développer une nouvelle gamme de dresseuses uniques et innovantes accessibles à tous.

Grâce à ces nouvelles technologies dépassez de loin vos concurrents en sortant des produits uniques et innovants sur le marché !

695 chemin de Fondurane - 83440 Montauroux - Téléphone : 04 22 56 01 65

Email : contact@ebbo-foodconsultant.com

Site internet : www.ebbofoodconsultant.com

BABYMAXDROP 400



MINI DRESSEUSE DE TABLE EN 40 CM DE LARGE

La solution parfaite pour les petites pâtisseries et les boulangeries qui souhaitent élargir leur gamme de produits. Son petit gabarit et une utilisation simple lui permet de réaliser des biscuits secs de différentes formes, des cookies, des meringues, des éclairs, des petits choux. Tout est possible sur cette petite machine : faire des plaques de génoise, doser la pâte à muffins, décorer les pâtisseries, faire des macarons, des boules de noix de coco et bien d'autres produits.

Petite et performante, elle remplace avec succès la main des pâtissiers !

Elle permet de réduire les charges salariales, une réelle économie !



695 chemin de Fondurane - 83440 Montauroux - Téléphone : 04 22 56 01 65

Email : contact@ebbo-foodconsultant.com

Site internet : www.ebbofoodconsultant.com

BABYMAXDROP 400



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité : de 15 à 80 Kg/heure

Largeur de passage : 400 mm

Longueur machine : 98 cm

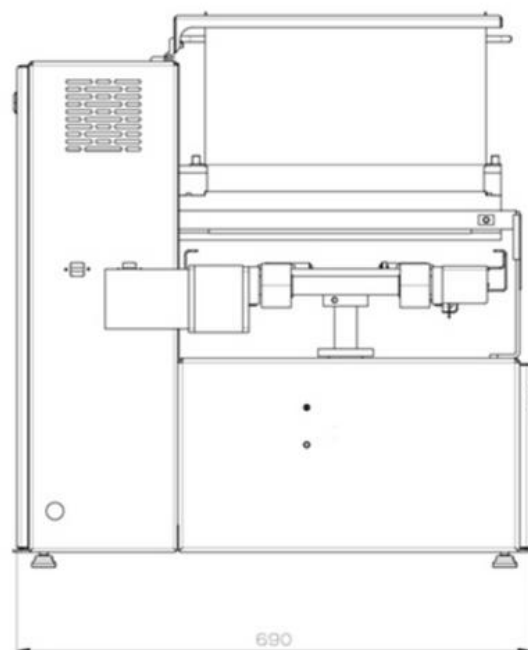
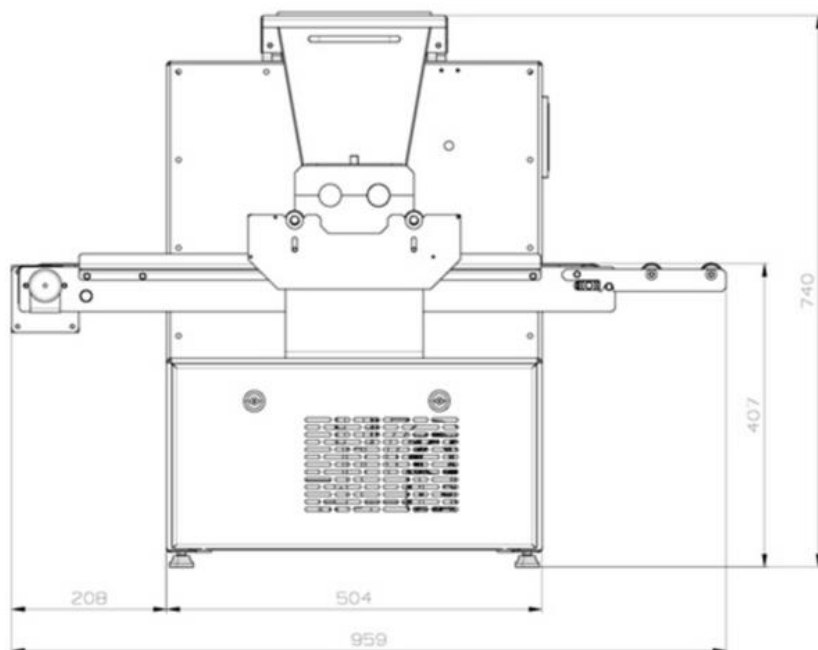
Largeur machine : 80 cm

Hauteur machine : 78 cm (sans table)

Puissance : 1,55 kW - 6,8 A

Voltage : 220 V

Poids : 125 Kg



BABYMAXDROP 400



Equipement standard :



L'écran tactile haute définition en couleur de 4,3" permet d'accéder à la programmation de plus de 99 recettes en toute facilité avec la possibilité de les sauvegarder sur une carte SD.



La dresseuse vient équipée d'une tête de dosage permettant de passer les pâtes molles (pâte à choux, meringues, biscuits, ...) Les rouleaux de 60 mm de diamètre sont en acier inoxydable AISI 304.



De série vous pouvez enregistrer des programmes pour des dosages :

- sur place
- long
- dosage à étages (pyramide)



Jeux d'outils



Plusieurs jeux de douilles en plastique (1 jeux de douilles lisses ø8, ø10, ø12 + 1 jeu de douilles dentelées ø8, ø10, ø12 + 1 jeu de bouchons x3)

OPTIONS

BABYMAXDROP 400



OPTION COUPE-FIL

Cette option permet de réaliser des biscuits de différentes formes à base de pâte dure comme des salés, cookies et autres.



Le dispositif coupe-fil pneumatique est fournie avec une règle de 6 sorties (dessin au choix)



OPTION TÊTE POUR PÂTES LIQUIDES

Grâce à la tête pour pâtes liquides, vous pourrez doser vos madeleines, macarons, financier, plaque de biscuits et autre en toute tranquillité sans le stress de la pâte qui coule entre les dosages.



OPTIONS

BABYMAXDROP 400



OPTION TABLE EN INOX SUR ROUES

Grâce à cette table en acier inoxydable vous pourrez déplacer la BABYDROP 400 en toute sécurité.

Elle vous permettra aussi de stocker une partie de vos plaques de cuisson



OPTION RÈGLES DE DOSAGE

Plusieurs règles sont disponibles pour différentes fonctions :

- Règle pour plaques de gâteaux ou biscuits :



- Règle pour petits biscuits :



- Règle pour Muffins :



- Règle décoration :





DRESSEUSE MAXDROP 600

La dresseuse EFC MAXDROP 600 est une dresseuse automatique qui passe les plaques sur le côté de 600 mm. Elle est équipée de série du coupe-fil et des douilles rotatives.

En fonction de sa configuration, elle vous permettra de fabriquer une gamme très variée de produits comme les macarons, biscuits sablés, cookies, éclairs, choux, plaque de biscuits, tartelettes, madeleines, muffins, ...



MAXDROP 600



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Largeur de passage : 600 mm

Longueur machine : 143 cm

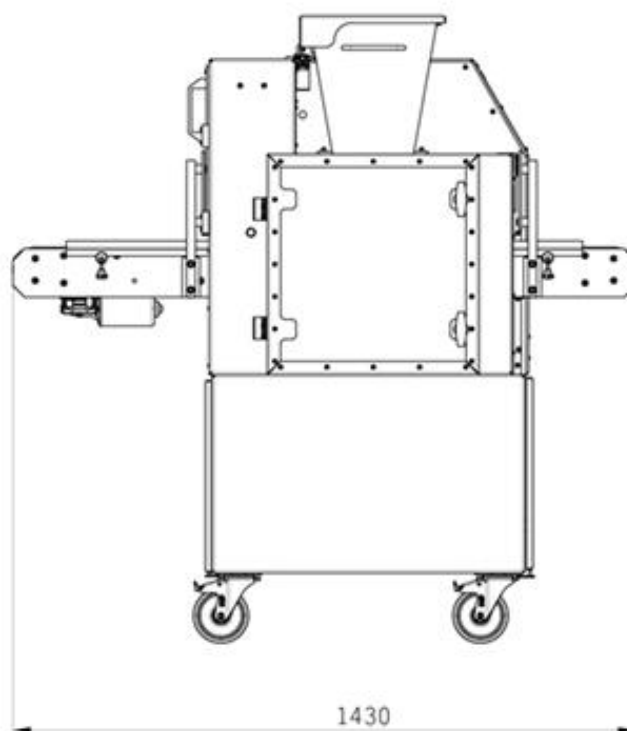
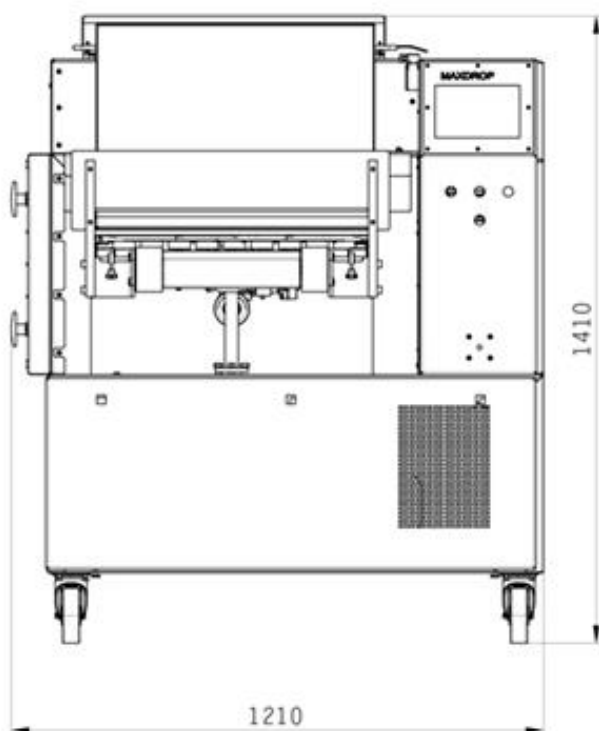
Largeur machine : 121 cm

Hauteur machine : 143 cm

Puissance : 3 kW

Voltage : 380 V (3 phases + terre + neutre)

Poids : 318 Kg

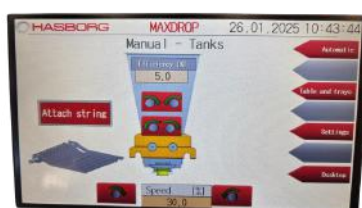


MAXDROP 600



EQUIPEMENTS DE SÉRIE

Ecran tactile programmable



L'écran tactile haute définition en couleur vous permet d'accéder à la programmation jusqu'à 100 recettes en toute facilité. Les fonctions sont sous formes de dessins pour faciliter la compréhension des commandes.

Tête de dosage pour pâtes dures



La dresseuse vient équipée d'une tête de dosage d'une capacité de 47 litres permettant de passer les pâtes dures (cookies, sablés, ...) ainsi que les pâtes molles (pâte à choux dense, meringues, ...) Elle peut être équipée du diaphragme en option. Les rouleau de dosage sont en acier inoxydable pour mieux entraîner la pâte.

Dresseuse multifonctions et versatile



Vous pouvez programmer différents types de dosages :

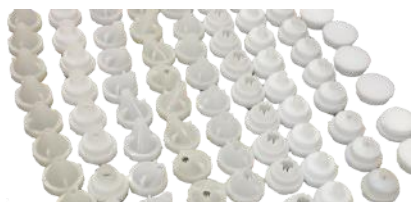
- sur place (avec ou sans rotation)
- long (avec ou sans rotation)
- dosage à étages (pyramide)
- Coupe-fil simple ou extrusion

MAXDROP 600



EQUIPEMENTS DE SÉRIE

Grands jeux de douilles diverses



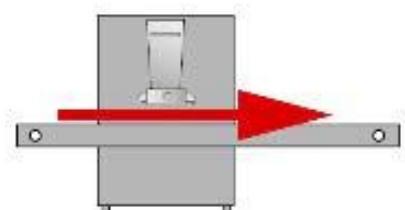
Quand vous recevrez votre dresseuse MAXDROP 600 vous recevrez aussi un grand jeu de douilles vous permettant de réaliser la plupart des produits. Ces douilles sont rangées directement dans une boîte à 3 tiroirs afin de les trier correctement.

Jeux d'outils



En dotation vous un jeu d'outils vous permettant d'entretenir et nettoyer facilement votre équipement.

Sens de production



Le sens de production est de gauche à droite en étant de face à la machine

OPTIONS MAXDROP 600



OPTIONS

Coupe-fil 9 sorties



La dresseuse MAXDROP 600 peut recevoir un coupe-fil 9 sorties pour la production de cookies et autres sablés.

Douilles rotatives 9 sorties



L'option des douilles rotatives permet de fabriquer des meringues torsadées, Paris-Brest, éclairs et autres produits avec rotation.

Tête de dosage pour pâtes liquides



La tête pour pâtes liquides est conçue pour doser des pâtes fluides comme les macarons, génoises, madeleines, muffins, pâte à choux liquide, ...

Grâce à ses rouleaux à "pignons" elle empêche la pâte de couler lorsque la machine est à l'arrêt ou entre les dosages.

Revêtement en téflon de la trémie



Le revêtement en téflon de l'intérieur de la trémie empêche la pâte d'adhérer aux parois et facilite la descente de celle-ci vers les rouleaux.

OPTIONS

MAXDROP 600



OPTIONS

Règle supplémentaire coupe-fil



Règle supplémentaire pour coupe-fil avec le dessin que vous souhaitez

Règle pour la décoration de vos produits



Règle spéciale pour décorer vos biscuits avec de la confiture ou autre produit.

Règle pour petits biscuits



Règle pour petits biscuits long ou de dosage avec 18 sorties

Règle pour Muffins



Règle spéciale pour décorer vos biscuits avec de la confiture ou autre produit.

OPTIONS MAXDROP 600



OPTIONS

Règle pour plaques de biscuits



Cette règle vous permettra de doser vos plaques de génoise et autres biscuits sur toute la largeur de la plaque.

Chariot pour tête de dosage



Ce chariot tout en acier inoxydable a été spécialement conçu pour déplacer vos têtes de dosage jusqu'au point de lavage sans avoir à les porter et ce en toute sécurité. Un système permet de fixer le chariot à la dresseuse et les roues sont équipées de freins.



MAX UNIVERSAL 400

DRESSEUSE BICOLORE
+ Rotative à biscuits
+ Doseuse volumétrique
+ Oneshot pour pâtes jaunes
+ Guillotine et Diaphragme



Rotative à biscuits



Doseuse volumétrique



Tête simple pâtes dures



Tête simple pâtes liquides



Tête de dosage hybride



Guillotine

La dresseuse la plus flexible du marché !

695 chemin de Fondurane - 83440 Montauroux - Téléphone : 04 22 56 01 65

Email : contact@ebbo-foodconsultant.com

Site internet : www.ebbofoodconsultant.com

MAX UNIVERSAL 400



Caractéristiques techniques :

Voltage	380V-50Hz (3 phases+terre+neutre)
Puissance installée	4,75 kW
Consommation en courant	9,7 A
Capacités trémies	2 x 25 litres
Largeur de travail	400 MM
Poids	750 Kg
Dimension de la machine (L x l x H)	146 x 115 x H154 cm

Description de la machine :

- Deux têtes hermétiques chacune avec un système d'entraînement indépendant
- Tête de dosage de pâte équipée de rouleaux à roulements en acier inoxydable
- Servo-moteurs et électronique
- Panneau de contrôle tactile multilingue
- Connexion Wi-Fi
- Chargeur automatique de plateaux
- Largeur de travail 400 mm
- Fonctionne avec des plaques de 600x400 mm
- Vitesse de rotation des douilles réglable
- Vitesse du convoyeur de plaques réglable
- Réglage numérique du mouvement horizontal et vertical du convoyeur

MAX UNIVERSAL 400



- Contrôle du dosage en gérant le temps de dosage et la vitesse des rouleaux
- Possibilité de mémoriser jusqu'à 100 programmes pour chaque option de production
- Possibilité de mémoriser ses propres recettes
- Production possible de biscuits de différentes longueurs avec ou sans rotation des buses
- Capteurs de présence et de mouvement des plaques
- Productivité de 120 kg/h à 310 kg/h (dépend de la taille du biscuit)
- Convoyeur équipé d'un système d'entraînement circulaire
- Construction stable et solide basée sur de l'acier inoxydable de type AISI 304

Pâtes que la Max universal 400 peut passer :

- Pâtes sablées
- Pâtes à choux
- Meringues
- Macarons
- Cookies avec morceaux
- Confitures
- Pâtes à tartiner
- Pâtes jaunes (génévoises, muffins, madeleines, ...)



Photos des certains produits que la Max Universal peut faire en fonction des options choisies

MAX UNIVERSAL 400



Caractéristiques innovantes de la Max Universal



Roulements à billes



Roulements étanches



Rouleaux robustes
en acier inoxydable



Changement facile des têtes



Règles de dosage
de haute qualité



695 chemin de Fondurane - 83440 Montauroux - Téléphone : 04 22 56 01 65

Email : contact@ebbo-foodconsultant.com

Site internet : www.ebbofoodconsultant.com

OPTIONS

MAX UNIVERSAL 400



TÊTE DE DOSAGE DOUBLE

Tête de dosage avec 2 trémies pour pâtes dures (2 pâtes dures ou 1 pâte dure + fourrage)



DOUILLES ROTATIVES

Dispositif de douilles rotatives avec règle 6 sorties



DOUILLES EN LAITON

Jeu de douilles en laiton (modèle à choisir par le client)



OPTIONS

MAX UNIVERSAL 400



TETE DE DOSAGE SIMPLE (pâtes dures)

Tête de dosage pour pâtes dures et molles. Elle peut recevoir l'option coupe-fil.



TETE DE DOSAGE SIMPLE (pâtes liquides)

La tête pour pâte liquides simple permet de passer des pâtes comme les madeleines, financiers, génoise, muffins, ...



OPTIONS

MAX UNIVERSAL 400



TETE DE DOSAGE HYBRIDE

La tête de dosage "hybride" permet de fabriquer des produits à pâtes liquides fourrés : muffins, madeleines, financiers, ...



Un côté de la tête est constituée de rouleaux crantés permettant de passer les pâtes liquides. De l'autre côté nous avons des rouleaux standards permettant de passer des fourrages comme de la pâte à tartiner ou des confitures. C'est le même principe qu'une Oneshot.

ROTATIVE A BISCUITS

UNIQUE ! c'est la seule dresseuse en mesure de recevoir une rotative à biscuits à la place de la tête de dosage. Cela apporte encore plus de flexibilité à votre dresseuse / rotative ...



**Changez de rouleaux formeur
régulièrement grâce à un prix
très abordable :**



OPTIONS

MAX UNIVERSAL 400



GUILLOTINE

La guillotine est actionnée par un système pneumatique et nécessite une alimentation en air comprimé. L'option guillotine offre la possibilité de produire des biscuits fourrés ou pas de différentes longueurs. La quantité de garniture ou la taille du biscuit peuvent être facilement ajustées à partir du panneau de commande. La machine calcule automatiquement la disposition des biscuits sur le plateau en fonction de la longueur requise des produits.



DOSEUSE VOLUMETRIQUE

La doseuse volumétrique permet d'avoir un dosage très précis même avec des morceaux dans la pâte. Cette tête est utilisée pour le dosage de madeleines, muffins, financiers, ...



OPTIONS

MAX UNIVERSAL 400



DIAPHRAGME

Le diaphragme permet de réaliser des biscuits à une couleur fourrés. La quantité de garniture ainsi que le volume de la pâte formant les biscuits sont facilement réglables à partir du panneau de commande de la machine. Le dosage du fourrage et celui de la pâte sont indépendants; cela permet de positionner le fourrage comme on le souhaite dans le biscuit.



L'option est constituée d'un dispositif à diaphragme pneumatique venant avec une règle 6 sorties permettant de produire 6 biscuits fourrés à chaque coupe :



TAMPON

Ce dispositif permet de venir tamponner le dessus du biscuit pour l'aplatir et enlever la pointe. Il peut être chauffé (en option) au cas où les produits soient collants.



OPTIONS

MAX UNIVERSAL 400



COUPE-FIL

Le coupe-fil pneumatique permet de réaliser des biscuits de différentes formes à base de pâte dure. Il peut être utilisé aussi bien avec la trémie à pâtes dures simple qu'avec la tête à double trémie.



Le dispositif coupe-fil vient avec un bras en acier inoxydable et une règle mono-couleur de 6 sorties (dessin au choix)



Un grand choix de règles pour des biscuits bicolores sont disponibles en option.



OPTIONS

MAX UNIVERSAL 400



RÈGLES DE DOSAGE

Plusieurs règles sont disponibles pour différentes fonctions :

- Règle pour plaques de génoises ou biscuits :



- Règle pour petits biscuits :



- Règle pour Muffins :



CHARIOT TRANSPORT TÊTES DE DOSAGE

Chariot permettant de transporter facilement les têtes de dosage pour les conduire vers la zone de lavage :





DUOMAX 600

La DUOMAX 600 est une machine innovante à 2 trémies pour la production de biscuits et cookies; l'une des machines les plus avancées technologiquement sur le marché.

Produits pouvant être fabriqués avec la DUOMAX 600 :

- Biscuits une couleur
- Biscuits une couleur avec fourrage
- Biscuits une couleur décorés
- Biscuits deux couleurs
- Plaque de biscuits
- Éclairs et autres pâtes à choux
- Différents sablés
- Meringues
- Cookies



DUOMAX 600



Caractéristiques techniques :

Voltage	380V-50Hz (3 phases+terre+neutre)
Puissance installée	6 kW
Consommation en courant	16 A
Capacités trémies	2 x 30 litres
Largeur de travail	600 MM
Poids	dépend de sa configuration
Dimension de la machine (L x l x H)	292 x 135 x H148 cm

Description de la machine :

- Deux têtes hermétiques chacune avec un système d'entraînement indépendant
- Tête de dosage de pâte équipée de rouleaux à roulements en acier inoxydable
- Servo-moteurs et électronique
- Panneau de contrôle tactile multilingue
- Connexion Wi-Fi
- Chargeur automatique de plateaux
- Largeur de travail 600 mm
- Fonctionne avec des plaques de 600x400 mm
- Vitesse de rotation des douilles réglable
- Vitesse du convoyeur de plaques réglable
- Réglage numérique du mouvement horizontal et vertical du convoyeur

DUOMAX 600



- Contrôle du dosage en gérant le temps de dosage et la vitesse des rouleaux
- Possibilité de mémoriser jusqu'à 100 programmes pour chaque option de production
- Possibilité de mémoriser ses propres recettes
- Production possible de biscuits de différentes longueurs avec ou sans rotation des buses
- Capteurs de présence et de mouvement des plaques
- Productivité de 120 kg/h à 310 kg/h (dépend de la taille du biscuit)
- Convoyeur équipé d'un système d'entraînement circulaire
- Construction stable et solide basée sur de l'acier inoxydable de type AISI 304

Pâtes que la DUOMAX 600 peut passer :

- Pâtes sablées
- Pâtes à choux
- Meringues
- Macarons
- Cookies avec morceaux
- Confitures
- Pâtes à tartiner
- Pâtes jaunes (génévoises, muffins, madeleines, ...)



Photos des certains produits que la Duomax peut faire en fonction des options choisies

695 chemin de Fondurane - 83440 Montauroux - Téléphone : 04 22 56 01 65

Email : contact@ebbo-foodconsultant.com

Site internet : www.ebbofoodconsultant.com

DUOMAX 600



Caractéristiques innovantes de la DUOMAX 600



Roulements à billes



Roulements étanches



Rouleaux robustes
en acier inoxydable



Changement facile des têtes



Règles de dosage
de haute qualité



DUOMAX 600



Equipement standard :

- 01 tête de dosage avec 2 trémies pour pâtes dures (2 pâtes dures ou 1 pâte dure + fourrage)



- 01 règle 9 sorties avec douilles rotatives



- 01 jeu de douilles en bronze (modèle à choisir par le client)



- Plusieurs jeux de douilles en plastique (1 jeux de douilles lisses $\phi 8$, $\phi 10$, $\phi 12$ + 1 jeu de douilles dentelées $\phi 8$, $\phi 10$, $\phi 12$ + douilles excentrées)



DUOMAX 600



Equipement standard :

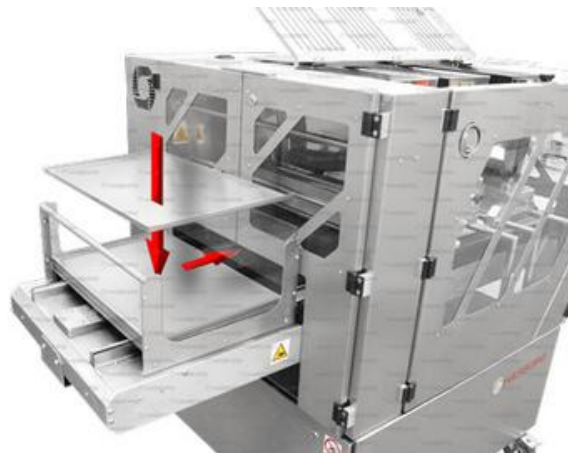
- Visses pour le fourrage $\phi 6$ et $\phi 8$



- 01 Jeu d'outils



- Chargeur automatique de 14 plaques



OPTIONS DUOMAX 600



OPTION DIAPHRAGME

Cette option permet de réaliser des biscuits à une couleur fourrés. La quantité de garniture ainsi que le volume de la pâte formant les biscuits sont facilement réglables à partir du panneau de commande de la machine. Même le départ et la fin du dosage du fourrage par rapport à la pâte du biscuit sont indépendants.



L'option est constitué d'un dispositif à diaphragme pneumatique venant avec une règle 6 sorties permettant de produire 6 biscuits fourrés à chaque coupe :



OPTION TAMPON

Ce dispositif permet de venir tamponner le dessus du biscuit pour l'aplatir et enlever la pointe. Il peut être chauffé (en option) au cas où les produits colleraient.



OPTIONS **DUOMAX 600**



OPTION GUILLOTINE

La guillotine est actionnée par un système pneumatique et nécessite une alimentation en air comprimé. L'option guillotine offre la possibilité de produire des biscuits fourrés ou pas de différentes longueurs. La quantité de garniture ou la taille du biscuit peut être facilement ajustée à partir du panneau de commande. La machine calcule automatiquement la disposition des biscuits sur le plateau en fonction de la longueur requise des produits.



OPTION ROULEAU PRESSEUR

Le rouleau presseur permet de calibrer et de mettre tous les biscuits à la même épaisseur (en option uniquement avec la guillotine)



OPTIONS DUOMAX 600



OPTION COUPE-FIL

Cette option permet de réaliser des biscuits de différentes formes à base de pâte dure.



Le dispositif coupe-fil vient avec un bras en acier inoxydable et une règle mono-couleur de 9 sorties (dessin au choix)



Un grand choix de règles pour des biscuits bicolores sont disponibles en option.





RÈGLES DE DOSAGE EN OPTION

Plusieurs règles sont disponibles pour différentes fonctions :

- Règle pour plaques de génoises ou biscuits :



- Règle pour petits biscuits :



- Règle pour Muffins :



OPTION CHARIOT TRANSPORT TÊTES DE DOSAGE

Chariot permettant de transporter facilement les têtes de dosage pour les conduire vers la zone de lavage :



TRIOMAX 600

DRESSEUSE EN 600 MM DE LARGE

AVEC TÊTE DE DOSAGE A DOUBLE TRÉMIE + TÊTE DE DOSAGE SIMPLE

La TRIOMAX 600 est une machine innovante avec 2 têtes de dosage dont une à double trémies pour la production de biscuits et cookies; l'une des machines les plus avancées technologiquement sur le marché.

Produits pouvant être fabriqués avec la TRIOMAX 600 :

- Biscuits une couleur
- Biscuits une ou deux couleurs avec fourrage
- Biscuits une couleur décorés
- Biscuits une ou deux couleurs décorés
- Plaque de biscuits
- Éclairs et autres pâtes à choux
- Différents sablés
- Meringues
- Cookies
- ...



695 chemin de Fondurane - 83440 Montauroux - Téléphone : 04 22 56 01 65

Email : contact@ebbo-foodconsultant.com

Site internet : www.ebbofoodconsultant.com

TRIOMAX 600



Caractéristiques techniques :

Voltage	380V-50Hz (3 phases+terre+neutre)
Puissance installée	5,4 kW
Consommation en courant	9,7 A
Capacités trémies (tête double)	2 x 25 litres
Capacité trémie (tête simple)	35 litres
Largeur de travail	600 MM
Poids	750 Kg
Dimension de la machine (L x l x H)	210 x 125 x H154 cm

Description de la machine :

- 01 tête avec deux trémies hermétiques avec un système d'entraînement indépendant + 1 tête de dosage simple
- Tête de dosage de pâte équipée de rouleaux à roulements en acier inoxydable
- Servo-moteurs et électronique
- Panneau de contrôle tactile multilingue
- Connexion Wi-Fi
- Chargeur automatique de plateaux
- Largeur de travail 600 mm
- Fonctionne avec des plaques de 600x400 mm
- Vitesse de rotation des douilles réglable
- Vitesse du convoyeur de plaques réglable
- Réglage numérique du mouvement horizontal et vertical du convoyeur

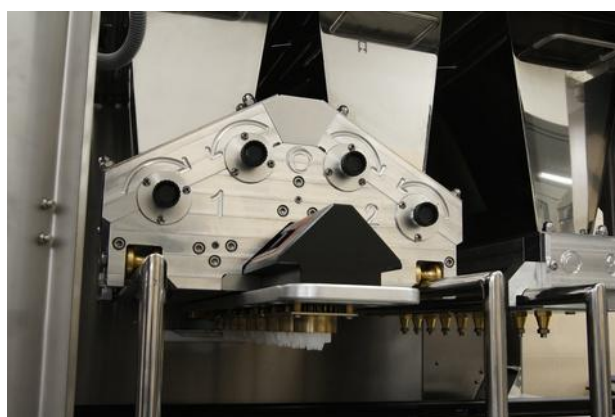
TRIOMAX 600



- Contrôle du dosage en gérant le temps de dosage et la vitesse des rouleaux
- Possibilité de mémoriser jusqu'à 100 programmes pour chaque option de production
- Possibilité de mémoriser ses propres recettes
- Production possible de biscuits de différentes longueurs avec ou sans rotation des buses
- Capteurs de présence et de mouvement des plaques
- Productivité de 120 kg/h à 310 kg/h (dépend de la taille du biscuit)
- Convoyeur équipé d'un système d'entraînement circulaire
- Construction stable et solide basée sur de l'acier inoxydable de type AISI 304

Pâtes que la Triomax 600 peut passer :

- Pâtes sablées
- Pâtes à choux
- Meringues
- Macarons
- Cookies avec morceaux
- Confitures
- Pâtes à tartiner
- Pâtes jaunes (génévoises, muffins, madeleines, ...)



Photos des certains produits que la TRIOMAX peut faire en fonction des options choisies

695 chemin de Fondurane - 83440 Montauroux - Téléphone : 04 22 56 01 65

Email : contact@ebbo-foodconsultant.com

Site internet : www.ebbofoodconsultant.com

TRIOMAX 600



Caractéristiques innovantes de la Triomax



Roulements à billes



Roulements étanches



Rouleaux robustes
en acier inoxydable



Changement facile des têtes



Règles de dosage
de haute qualité



695 chemin de Fondurane - 83440 Montauroux - Téléphone : 04 22 56 01 65

Email : contact@ebbo-foodconsultant.com

Site internet : www.ebbofoodconsultant.com

TRIOMAX 600



Équipement standard :

- 01 tête de dosage avec 2 trémies pour pâtes dures (2 pâtes dures ou 1 pâte dure + fourrage)



- 01 règle 9 sorties avec douilles rotatives



- 01 tête pour pâtes liquides



- 01 jeu de douilles en bronze (modèle à choisir par le client)



- 01 règle pour décorer les produits avec la deuxième tête (confiture, pâte à tartiner, ...)



TRIOMAX 600



Equipement standard :

- Plusieurs jeux de douilles en plastique (1 jeux de douilles lisses $\phi 8$, $\phi 10$, $\phi 12$ + 1 jeu de douilles dentelées $\phi 8$, $\phi 10$, $\phi 12$ + douilles excentrées)



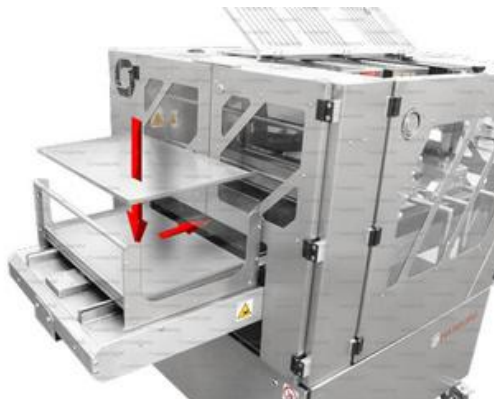
- Visses pour le fourrage $\phi 6$ et $\phi 8$



- 01 Jeu d'outils



- Chargeur automatique de plaques (option à commander au départ)



OPTIONS TRIOMAX 600



OPTION DIAPHRAGME

Cette option permet de réaliser des biscuits à une couleur fourrés. La quantité de garniture ainsi que le volume de la pâte formant les biscuits sont facilement réglables à partir du panneau de commande de la machine. Même le départ et la fin du dosage du fourrage par rapport à la pâte du biscuit sont indépendants.



L'option est constitué d'un dispositif à diaphragme pneumatique venant avec une règle 6 sorties permettant de produire 6 biscuits fourrés à chaque coupe :



OPTION TAMPON

Ce dispositif permet de venir tamponner le dessus du biscuit pour l'aplatir et enlever la pointe. Il peut être chauffé (en option) au cas où les produits colleraient.



OPTIONS TRIOMAX 600



OPTION GUILLOTINE

La guillotine est actionnée par un système pneumatique et nécessite une alimentation en air comprimé. L'option guillotine offre la possibilité de produire des biscuits fourrés ou pas de différentes longueurs. La quantité de garniture ou la taille du biscuit peut être facilement ajustée à partir du panneau de commande. La machine calcule automatiquement la disposition des biscuits sur le plateau en fonction de la longueur requise des produits.



OPTION ROULEAU PRESSEUR

Le rouleau presseur permet de calibrer et de mettre tous les biscuits à la même épaisseur (en option uniquement avec la guillotine)



OPTIONS TRIOMAX 600



OPTION COUPE-FIL

Cette option permet de réaliser des biscuits de différentes formes à base de pâte dure.



Le dispositif coupe-fil vient avec un bras en acier inoxydable et une règle mono-couleur de 9 sorties (dessin au choix)



Un grand choix de règles pour des biscuits bicolores sont disponibles en option.



OPTIONS TRIOMAX 600

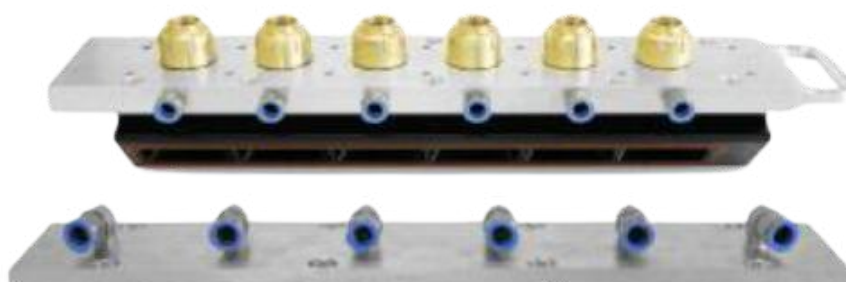


OPTION FOURRAGE PAR 2EME TETE

Ces accessoires permettent d'envoyer le fourrage depuis la deuxième tête vers la première tête à double trémie.



Le dispositif vient avec deux règles, une pour chaque tête de dosage et des tuyaux permettant le transfert de l'une vers l'autre ainsi qu'un jeu de douilles.



OPTIONS TRIOMAX 600



RÈGLES DE DOSAGE EN OPTION

Plusieurs règles sont disponibles pour différentes fonctions :

- Règle pour plaques de gâteaux ou biscuits :



- Règle pour petits biscuits :



- Règle pour Muffins :



OPTION CHARIOT TRANSPORT TÊTES DE DOSAGE

Chariot permettant de transporter facilement les têtes de dosage pour les conduire vers la zone de lavage :



QUATROMAX 600

DRESSEUSE EN 600 MM DE LARGE AVEC TÊTE DE DOSAGE A TRIPLE TRÉMIE + TÊTE DE DOSAGE SIMPLE

La QUATROMAX 600 est une machine innovante avec 2 têtes de dosage dont une à **triple** trémies pour la production de biscuits et cookies; l'une des machines les plus avancées technologiquement sur le marché.

Produits pouvant être fabriqués avec la QUATROMAX 600 :

- Biscuits une couleur
- Biscuits une ou deux couleurs avec fourrage + décoration
- Biscuits une couleur décorés
- Biscuits une ou deux couleurs décorés
- Plaque de biscuits
- Éclairs et autres pâtes à choux
- Différents sablés
- Meringues
- Cookies
- ...



695 chemin de Fondurane - 83440 Montauroux - Téléphone : 04 22 56 01 65

Email : contact@ebbo-foodconsultant.com

Site internet : www.ebbofoodconsultant.com

QUATROMAX 600



Caractéristiques techniques :

Voltage	380V-50Hz (3 phases+terre+neutre)
Puissance installée	5,5 kW
Consommation en courant	9,7 A
Capacités trémies (tête double)	2 x 25 litres
Capacité trémie (tête simple)	35 litres
Largeur de travail	600 MM
Poids	950 Kg
Dimension de la machine (L x l x H)	349 x 154 x H169 cm

Description de la machine :

- 01 tête avec trois trémies hermétiques avec un système d'entraînement indépendant + 1 tête de dosage simple
- Tête de dosage de pâte équipée de rouleaux à roulements en acier inoxydable
- Servo-moteurs et électronique
- Panneau de contrôle tactile multilingue
- Connexion Wi-Fi
- Chargeur automatique de plateaux
- Largeur de travail 600 mm
- Fonctionne avec des plaques de 600x400 mm
- Vitesse de rotation des douilles réglable
- Vitesse du convoyeur de plaques réglable
- Réglage numérique du mouvement horizontal et vertical du convoyeur

QUATROMAX 600



- Contrôle du dosage en gérant le temps de dosage et la vitesse des rouleaux
- Possibilité de mémoriser jusqu'à 100 programmes pour chaque option de production
- Possibilité de mémoriser ses propres recettes
- Production possible de biscuits de différentes longueurs avec ou sans rotation des buses
- Capteurs de présence et de mouvement des plaques
- Productivité de 120 kg/h à 310 kg/h (dépend de la taille du biscuit)
- Convoyeur équipé d'un système d'entraînement circulaire
- Construction stable et solide basée sur de l'acier inoxydable de type AISI 304

Pâtes que la Quatromax 600 peut passer :

- Pâtes sablées
- Pâtes à choux
- Meringues
- Macarons
- Cookies avec morceaux
- Confitures
- Pâtes à tartiner
- Pâtes jaunes (génétoises, muffins, madeleines, ...)



Photos des certains produits que la QUATROMAX peut faire en fonction des options choisies

695 chemin de Fondurane - 83440 Montauroux - Téléphone : 04 22 56 01 65

Email : contact@ebbo-foodconsultant.com

Site internet : www.ebbofoodconsultant.com

QUATROMAX 600



Caractéristiques innovantes de la Quatromax



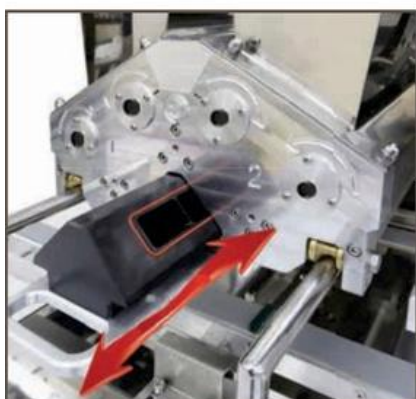
Roulements à billes



Roulements étanches



Rouleaux robustes
en acier inoxydable



Changement facile des têtes



Règles de dosage
de haute qualité



695 chemin de Fondurane - 83440 Montauroux - Téléphone : 04 22 56 01 65

Email : contact@ebbo-foodconsultant.com

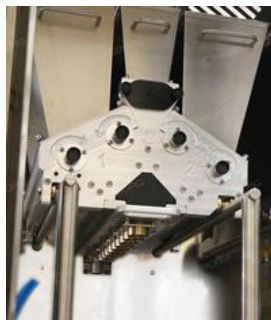
Site internet : www.ebbofoodconsultant.com

QUATROMAX 600



Equipement standard :

- 01 tête de dosage avec 3 trémies (2 pâtes dures et 1 fourrage)



- 01 règle 9 sorties avec douilles rotatives



- 01 tête pour pâtes liquides



- 01 jeu de douilles en bronze (modèle à choisir par le client)



- 01 règle pour décorer les produits avec la deuxième tête (confiture, pâte à tartiner, ...)



QUATROMAX 600



Equipement standard :

- Plusieurs jeux de douilles en plastique (1 jeux de douilles lisses $\phi 8$, $\phi 10$, $\phi 12$ + 1 jeu de douilles dentelées $\phi 8$, $\phi 10$, $\phi 12$ + douilles excentrées)



- Visses pour le fourrage $\phi 6$ et $\phi 8$



- 01 Jeu d'outils



- Chargeur automatique de plaques (option à commander au départ)



OPTIONS QUATROMAX 600



OPTION DIAPHRAGME

Cette option permet de réaliser des biscuits à une couleur fourrés. La quantité de garniture ainsi que le volume de la pâte formant les biscuits sont facilement réglables à partir du panneau de commande de la machine. Même le départ et la fin du dosage du fourrage par rapport à la pâte du biscuit sont indépendants.



L'option est constitué d'un dispositif à diaphragme pneumatique venant avec une règle 6 sorties permettant de produire 6 biscuits fourrés à chaque coupe :



OPTION TAMPON

Ce dispositif permet de venir tamponner le dessus du biscuit pour l'aplatir et enlever la pointe. Il peut être chauffé (en option) au cas où les produits colleraient.



OPTIONS QUATROMAX 600



OPTION GUILLOTINE

La guillotine est actionnée par un système pneumatique et nécessite une alimentation en air comprimé. L'option guillotine offre la possibilité de produire des biscuits fourrés ou pas de différentes longueurs. La quantité de garniture ou la taille du biscuit peut être facilement ajustée à partir du panneau de commande. La machine calcule automatiquement la disposition des biscuits sur le plateau en fonction de la longueur requise des produits.



OPTION ROULEAU PRESSEUR

Le rouleau presseur permet de calibrer et de mettre tous les biscuits à la même épaisseur (en option uniquement avec la guillotine)



OPTIONS QUATROMAX 600



OPTION COUPE-FIL

Cette option permet de réaliser des biscuits de différentes formes à base de pâte dure.



Le dispositif coupe-fil vient avec un bras en acier inoxydable et une règle mono-couleur de 9 sorties (dessin au choix)



Un grand choix de règles pour des biscuits bicolores sont disponibles en option.



OPTIONS QUATROMAX 600



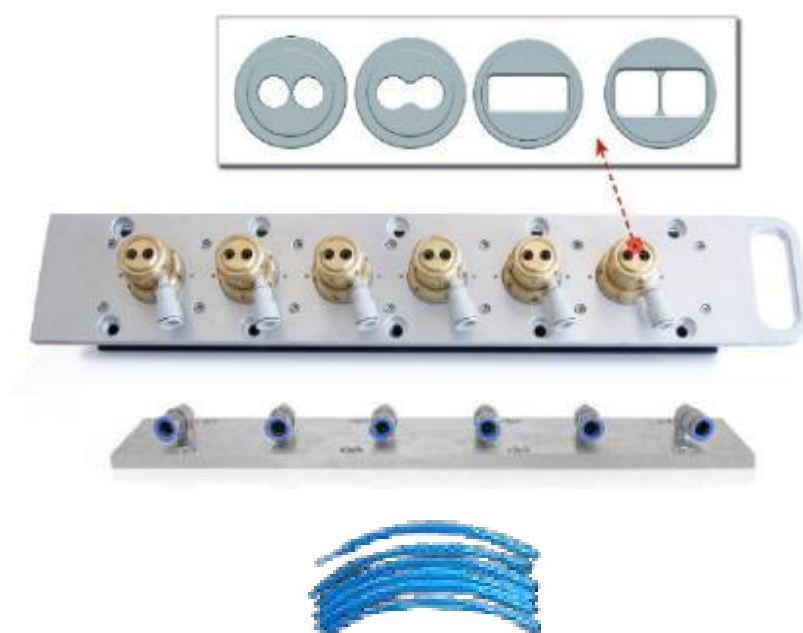
OPTION FOURRAGE PAR 2EME TETE

Ces accessoires permettent d'envoyer le fourrage depuis la deuxième tête vers la première tête à double trémie.



Le dispositif vient avec deux règles, une pour chaque tête de dosage et des tuyaux permettant le transfert de l'une vers l'autre ainsi qu'un jeu de douilles.

Cela permet de fabriquer des produits bicolores et avec double fourrage !



OPTIONS QUATROMAX 600



RÈGLES DE DOSAGE EN OPTION

Plusieurs règles sont disponibles pour différentes fonctions :

- Règle pour plaques de génoises ou biscuits :



- Règle pour petits biscuits :



- Règle pour Muffins :



OPTION CHARIOT TRANSPORT TÊTES DE DOSAGE

Chariot permettant de transporter facilement les têtes de dosage pour les conduire vers la zone de lavage :





DRESSEUSES INDUSTRIELLES

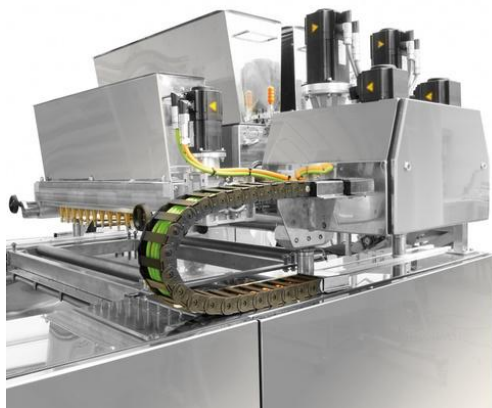
DRESSEUSES INDUSTRIELLES POUR FOURS TUNNEL

Retrouvez toutes les technologies de nos dresseuses à une échelle industrielle.

Elle dose les biscuits directement sur la bande du four ou dans le cas de découpe à la guillotine, elle est dotée d'un tapis où ils sont découpés et après posés directement sur la bande du four.

Il vous sera possible d'avoir des têtes de dosage à 1, 2, 3 et 4 trémies.

A vous de choisir !



695 chemin de Fondurane - 83440 Montauroux - Téléphone : 04 22 56 01 65

Email : contact@ebbo-foodconsultant.com

Site internet : www.ebbofoodconsultant.com

NOUS CONTACTER



Adresse

695 chemin de Fondurane
83440 Montauroux - France



Téléphone

+33 (0)4 22 56 01 65



Email

contact@ebbo-foodconsultant.com

Le Spécialiste de la dresseuse pocheuse
Fournisseur de machines pour vos applications salées et
sucrées

[@ebbofoodconsultant](#)
www.ebbofoodconsultant.com