



Ebbo Food Consultant

Le Spécialiste du biscuit

Batteurs, fours rotatifs, rotatives à biscuits, dresseuses pocheuses (de table, 3D et de 1 à 4 trémies de dosage), enrobeuses tempérées de chocolat, laminoirs, ensacheuses verticales et horizontales, formulations ...

FOUR ROTATIF 60 X 40

Le succès de ce four rotatif provient de la qualité du projet initial dont le concept était de produire des fours qui durent dans le temps. Les épaisseurs et la qualité des matériaux utilisés, la vaste chambre de cuisson, le circuit des fumées, la solidité et l'efficacité du foyer sont là pour le prouver. Ce four a été conçu pour la cuisson de tout type de produit de boulangerie ou pâtisserie; grâce à son encombrement réduit, aux faibles consommations et à sa facilité d'utilisation, il s'adapte parfaitement aux exigences des petits ateliers.

Disponible en versions électrique, avec brûleur fioul ou gaz.

Panneau de commandes : Electromécanique, Numérique ou Ecran tactile



695 CHEMIN DE FONDURANE - 83440 MONTAUXOUX - FRANCE

TELEPHONE : 04 22 56 01 65

EMAIL : CONTACT@EBBO-FOODCONSULTANT.COM

WWW.EBBOFOODCONSULTANT.COM

FOUR ROTATIF LF-EFC 60X40



Le four est entièrement fabriqué en acier INOX AISI 430 SB. Façade en verre trempé noir. Porte à double-vitrage.

L'échangeur de chaleur de nouvelle conception est situé à l'arrière du four. Brûleur situé sur la partie supérieure du four (version à combustion). Les résistances blindées sont situées à l'arrière du four (version électrique).

Les générateurs de vapeurs verticaux à tiroirs avec sphères en fonte sont positionnés aux coins de la chambre de cuisson, en contact direct avec l'échangeur ou avec les résistances. Hotte d'extraction des vapeurs dotée d'un aspirateur.

Dans la version standard, le four rotatif est fourni avec une fixation à crochet pour la rotation du chariot.

EQUIPEMENTS DE SÉRIE

- Four entièrement en acier inox intérieur et extérieur.
- Système de rotation par crochet supérieur.
- Fonctionnement à gaz, gazoil ou électrique.
- Tableau digital avec 99 programmes et gestion des différentes phases de cuisson.
- Double appareil à buée à cascade.
- Vanne extraction de buée manuelle.
- Eclairage de la chambre effectuée par deux lampes halogènes.
- Hotte d'aspiration inclus.

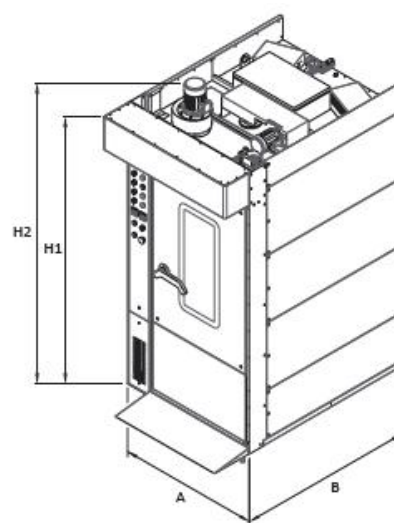


FOUR ROTATIF LF-EFC 60X40



Modèle	Plaques	Dimensions plaques	Surface de cuisson	Dimensions extérieures				Poids
	(nbre)	(cm)	(m2)	A (cm)	B (cm)	H1 (cm)	H2 (cm)	(Kg)
LG-EFC 60x40	18	40x60	3,6	100	125	200	220	715

Modèle	Puissance thermique			Puissance électrique
	Kcal/H	kW	Btu/H	kW
LG-EFC 60x40	28.000	34	112.000	27
LG-EFC 60x40 (Light)	21.000	26	85.000	20,5



OPTIONS

- Tableau de commande écran tactile 7"
- Ouverture de la porte réversible.
- Chariot.





Vous avez un projet ?

Nous pouvons vous accompagner de l'étude de faisabilité jusqu'à sa réalisation



Etude



Ingénierie



Equipements

Batteurs
mélangeurs



Dresseuses



Fours
rotatifs



Conditionnement
horizontal
et vertical



Produits finis

