



Ebbo Food Consultant

Spécialiste du biscuit depuis plus de 30 ans
Fournisseur de machines pour vos applications salées et sucrées

MAX UNIVERSAL 400

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



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 (tête double)	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 :

- 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 (génénoises, 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



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.

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 :



NOUS CONTACTER



Adresse

695 chemin de Fondurane
83440 Montauroux - France



Téléphone

+33 (0)4 22 56 01 65



Email

contact@ebbo-foodconsultant.com

Dans l'industrie depuis plus de 30 ans
Fournisseur de machines pour vos applications salées et
sucrées

[@ebbofoodconsultant](https://www.ebbofoodconsultant.com)
www.ebbofoodconsultant.com