

Ebbo Food Consultant



CATALOGUE DRESSEUSES

www.ebbofoodconsultant.com



Page 4 à 8

Dresseuse de table **BAYDROP 400**

Beaucoup de polyvalence et de technologie dans cette petite dresseuse



Page 9 à 12

MAXDROP 600

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



Page 13 à 34

MAX UNIVERSAL 400 et 600

Une très grande gamme de produits s'offre à vous



Page 35 à 45

TRIOMAX 600

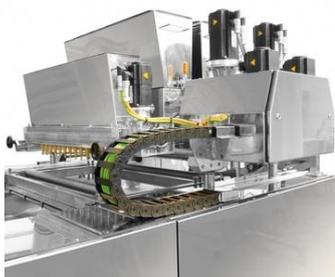
Un concentré de technologie et une possibilité infinie de produits différents



Page 46 à 56

QUATROMAX

Avec cette dresseuse bourrée de technologie tout est possible !



Page 57 à 57

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**

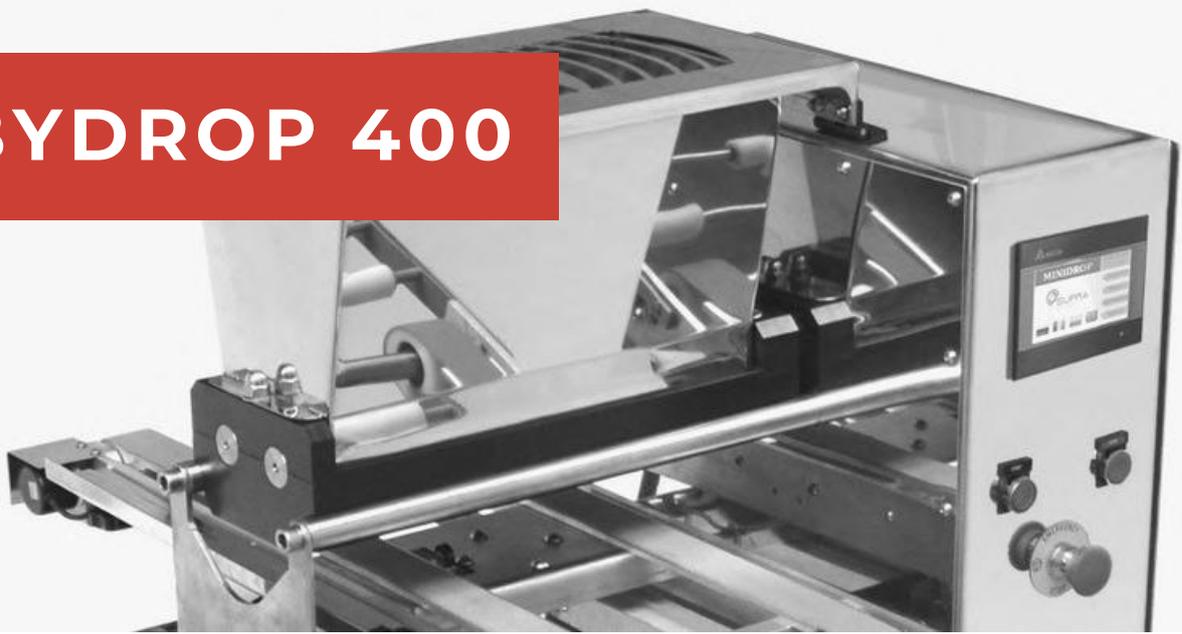
Uniques et innovantes

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 !

BABYDROP 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 pâtisseries ! 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

www.ebbofoodconsultant.com

BABYDROP 400



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité : de 15 à 80 Kg/heure

Largeur de passage : 400 mm

Longueur machine : 96 cm

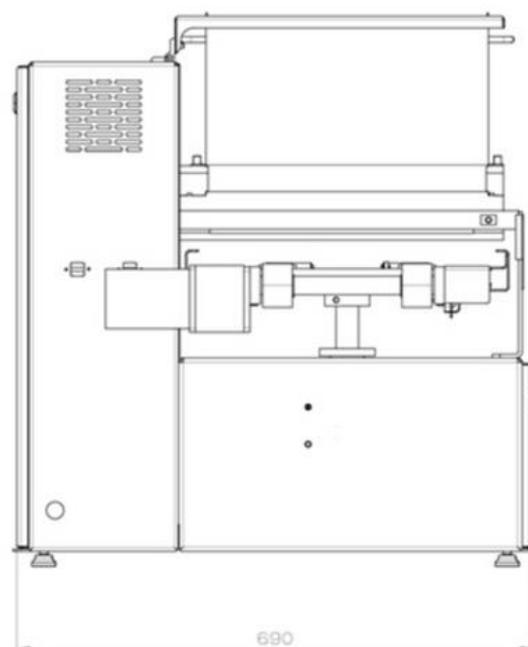
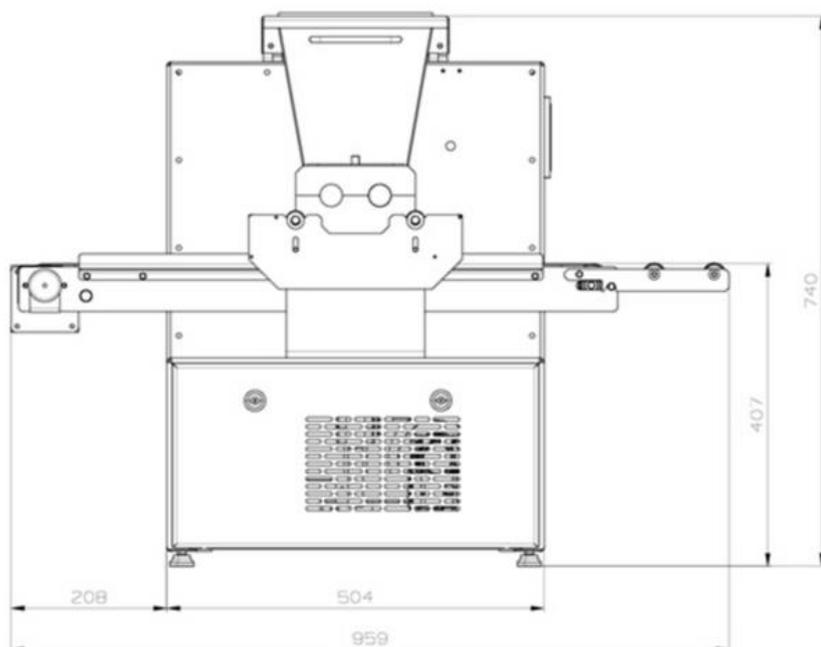
Largeur machine : 69 cm

Hauteur machine : 74 cm (sans table)

Puissance : 2 kW

Voltage : 220 V

Poids : 120 Kg



BABYDROP 400



Equipement standard :



L'écran tactile haute définition en couleur permettant 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



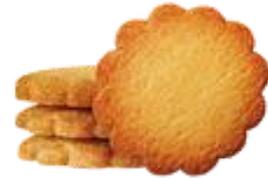
Plusieurs jeux de douilles en plastique (1 jeux de douilles lisses $\varnothing 8$, $\varnothing 10$, $\varnothing 12$ + 1 jeu de douilles dentelées $\varnothing 8$, $\varnothing 10$, $\varnothing 12$ + douilles excentrées)

BABYDROP 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 fourni 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.



BABYDROP 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

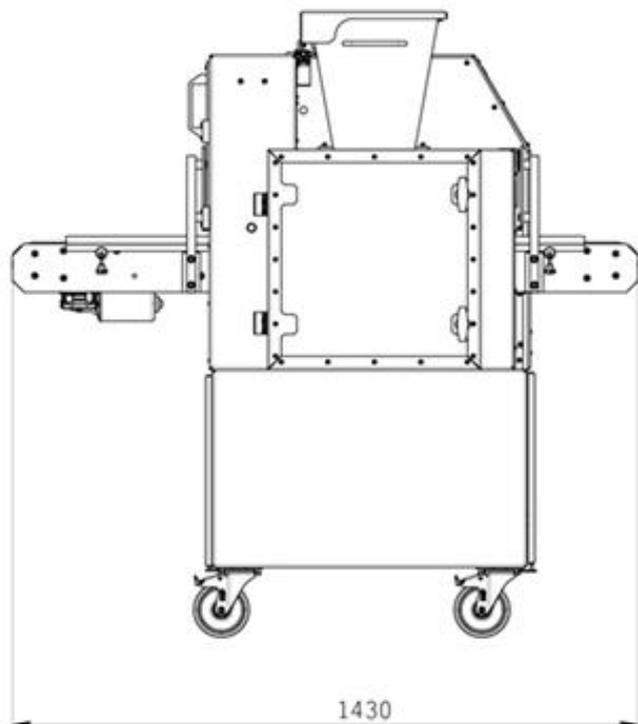
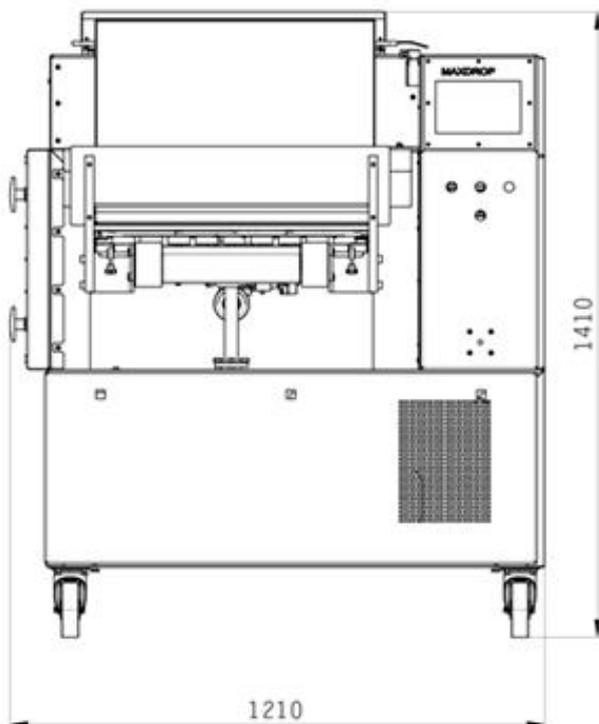
Largeur machine : 121 cm

Hauteur machine : 143 cm

Puissance : 3 kW

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

Poids : 318 Kg



MAXDROP 600



EQUIPEMENTS DE SÉRIE

- 01 tête de dosage pour pâtes dures et molles (cookies, sablés, meringue, pâte à choux, ...)
- Réglage automatique de la hauteur de dosage dans la recette
- DISPOSITIF COUPE-FIL avec 1 règle de 9 sorties (dessin au choix)
- Dispositif pour DOUILLES ROTATIVES avec règle de dosage de 9 sorties et douilles lisses et dentelées.
- 01 jeux de douilles en bronze permettant de produire des biscuits avec un dessin au choix
- 01 jeu d'outils
- Ecran tactile couleur 15 x 9 cm
- Machine pouvant être connectée à internet pour une mise à jour de nouveaux produits et diagnostic rapide en cas de SAV



MAXDROP 600



OPTIONS DISPONIBLES

- Tête de dosage pour pâtes liquides (macarons, muffins, madeleines, génoise, ...)
- Règle coupe-fil personnalisée
- Règle de dosage pour plaques de biscuits (dacquoise, génoise, ...)
- Règle pour Muffins
- Règle pour petits biscuits ou longs (gouttes de meringues, biscuits cuillère, ...)
- Chariot de transport pour tête de dosage



MAX UNIVERSAL 400



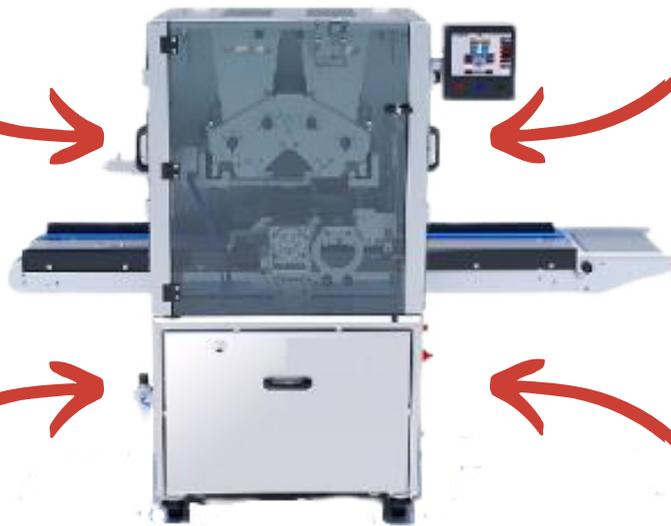
DRESSEUSE BICOLORE
+ Rotative à biscuits
+ Doseuse volumétrique
+ Oneshot pour pâtes jaunes
+ Guillotine et Diaphragme



Rotative à biscuits



Doseuse volumétrique



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

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 (génoises, muffins, madeleines, ...)



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

695 chemin de Fondurane, 83440 Montauroux

Téléphone : 04 22 56 01 65

Email : contact@ebbo-foodconsultant.com

www.ebbofoodconsultant.com

MAX UNIVERSAL 400



Caractéristiques innovantes de la Max Universal



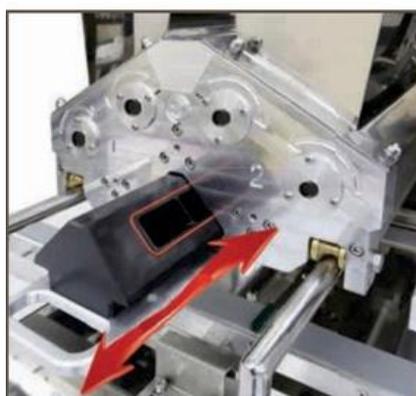
Roulements à billes



Roulements étanches



Rouleaux robustes en acier inoxydable



Changement facile des têtes



Règles de dosage de haute qualité



MAX UNIVERSAL 400



Equipement standard :

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



- 01 règle 6 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)



MAX UNIVERSAL 400



Equipement standard :

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



- 01 Jeu d'outils

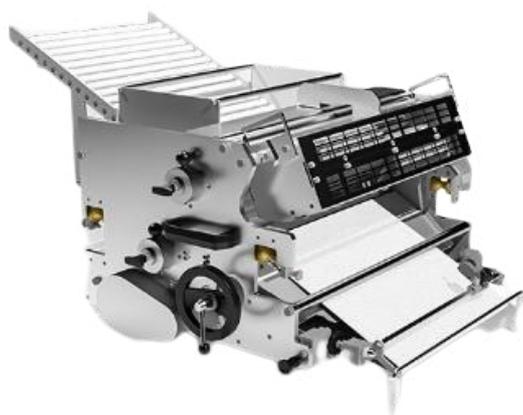


MAX UNIVERSAL 400



OPTION ROTATIVE A BISCUITS

Cette option permet de réaliser des biscuits moulés grâce à des cylindres gravés. Il est extrêmement facile et rapide de changer de cylindre et donc de forme.



La rotative vient simplement se glisser à la place de la tête de dosage. Après l'avoir connectée il suffit de démarrer et de produire des biscuits moulés.



MAX UNIVERSAL 400

OPTION 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 rouleau 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 confiture.

C'est le même principe qu'une Oneshot.

MAX UNIVERSAL 400

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 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, ...



MAX UNIVERSAL 400



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.



MAX UNIVERSAL 400



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 6 sorties (dessin au choix)



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



MAX UNIVERSAL 400



RÈGLES DE DOSAGE EN OPTION

Plusieurs règles sont disponible 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 :



MAX UNIVERSAL 600

La MAX UNIVERSAL 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 MAX UNIVERSAL 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



MAX UNIVERSAL 600



Caractéristiques techniques :

Voltage	380V-50Hz (3 phases+terre+neutre)
Puissance installée	5,4 kW
Consommation en courant	9,7 A
Capacités trémies	2 x 25 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 :

- 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

MAX UNIVERSAL 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 MAX UNIVERSAL 600 peut passer :

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



MAX UNIVERSAL 600



Caractéristiques innovantes de la MAX UNIVERSAL



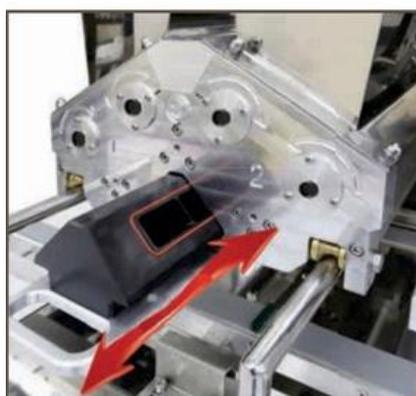
Roulements à billes



Roulements étanches



Rouleaux robustes en acier inoxydable



Changement facile des têtes



Règles de dosage de haute qualité



MAX UNIVERSAL 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)



MAX UNIVERSAL 600



Equipement standard :

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



- 01 Jeu d'outils



- Chargeur automatique de plaques



MAX UNIVERSAL 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.



MAX UNIVERSAL 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)



MAX UNIVERSAL 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.



MAX UNIVERSAL 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 :



TRIOMAX 600



DRESSEUSE EN 600 MM DE LARGE

AVEC TÊTE DE DOSAGE A DOUBLE TRÉMIE + TETE 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

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

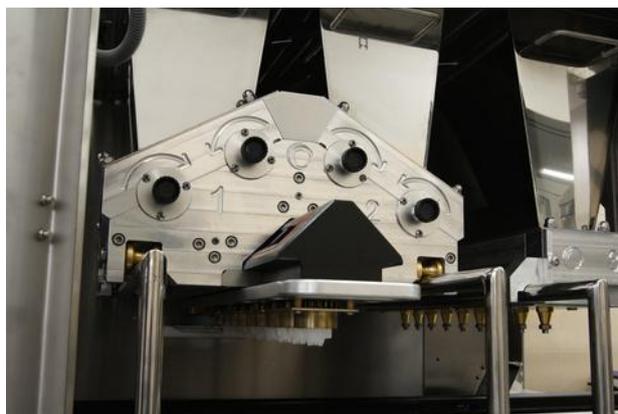
TRIOMAX 600



- 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 (génoises, 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

www.ebbofoodconsultant.com

TRIOMAX 600



Caractéristiques innovantes de la Triomax



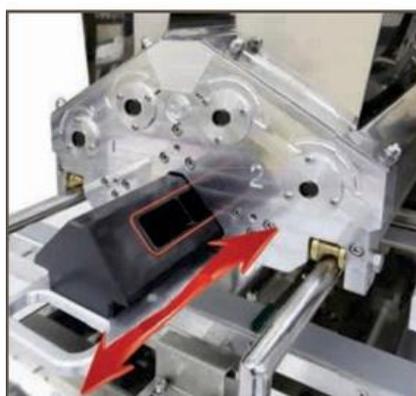
Roulements à billes



Roulements étanches



Rouleaux robustes en acier inoxydable



Changement facile des têtes



Règles de dosage de haute qualité



TRIOMAX 600



Equipement standard :

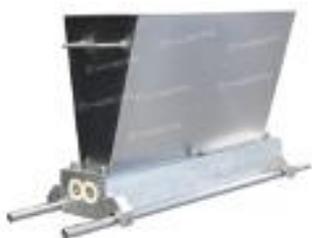
- 01 tête de dosage avec 2 trémies pour pâtes dures (2 pâtes dures ou 1 pâte dure + fourrage)



- 01 règle 9 sorties avec douilles rotatives



- 01 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)



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.

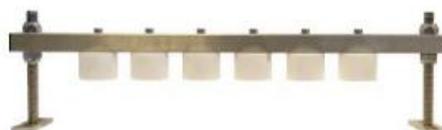


L'option est constitué d'un dispositif à diaphragme pneumatique venant avec une règle 6 sorties permettant de produire 6 biscuits fourrés à chaque coupe :



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.



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)



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.



TRIOMAX 600

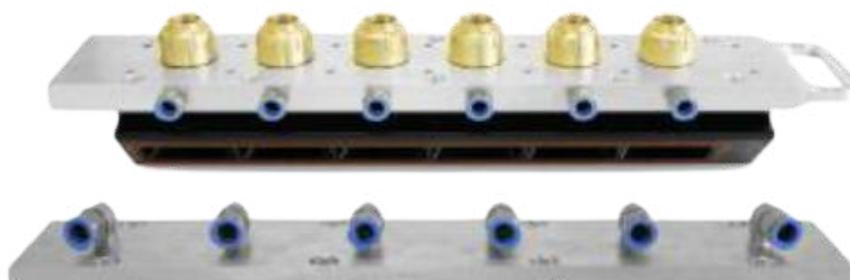


OPTION FOURRAGE PAR 2EME TETE

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.



TRIOMAX 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 :



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

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 (génoises, 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

www.ebbofoodconsultant.com

QUATROMAX 600



Caractéristiques innovantes de la Quatromax



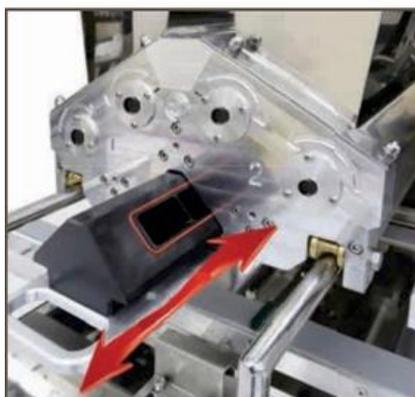
Roulements à billes



Roulements étanches



Rouleaux robustes en acier inoxydable



Changement facile des têtes



Règles de dosage de haute qualité



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)



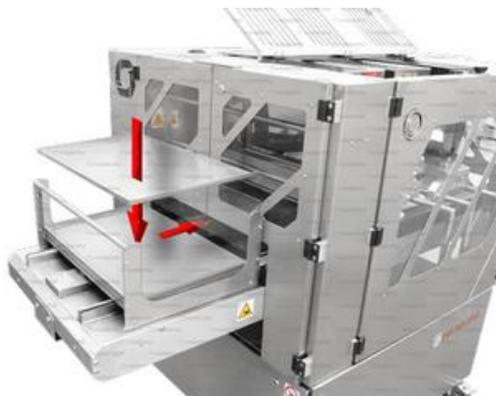
- Visses pour le fourrage $\phi 6$ et $\phi 8$



- 01 Jeu d'outils



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



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.



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)



QUATROMAX 600



OPTION COUPE-FIL

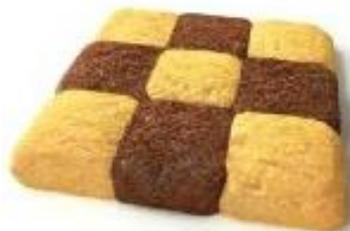
Cette option permet de réaliser des biscuits de différentes formes à base de pâte dure.



Le dispositif coupe-fil vient avec un bras un 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.



QUATROMAX 600



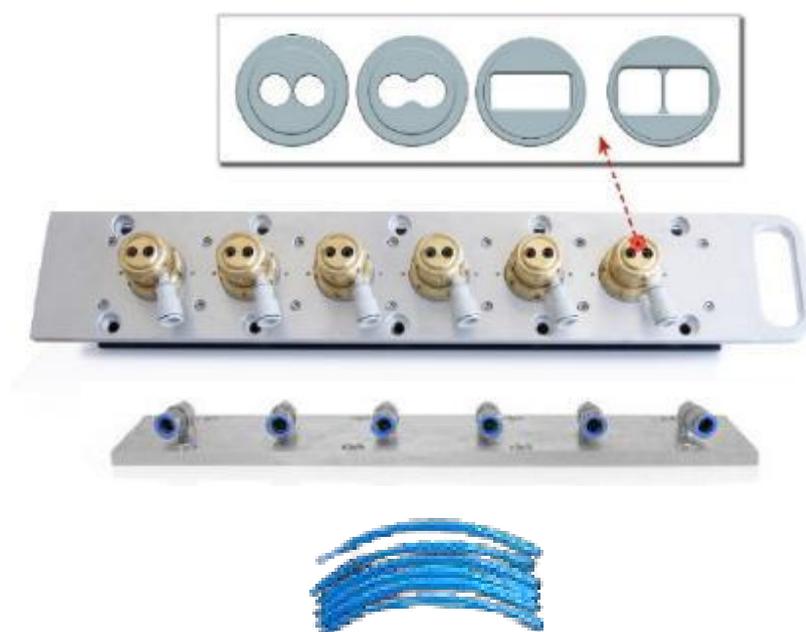
OPTION FOURRAGE PAR 2EME TETE

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 !



QUATROMAX 600



RÈGLES DE DOSAGE EN OPTION

Plusieurs règles sont disponible 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

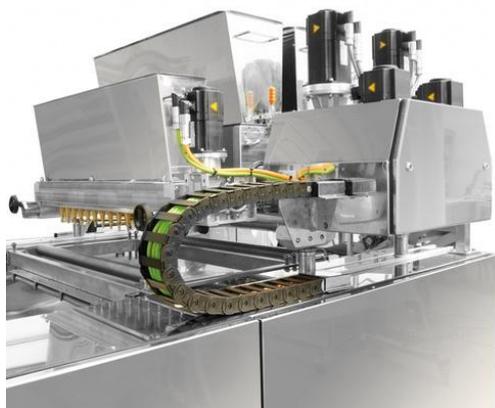
DRESSEUSES INDUSTRIELLES POUR FOURS TUNNEL

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 !



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