



**Ebbo Food Consultant**  
Biscuiterie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie.  
Vente de machines neuves et d'occasion.  
Le spécialiste de la dresseuse pocheuse.

**www.ebbofoodconsultant.com**  
**Téléphone : 04 93 64 94 88**  
**contact@ebbo-foodconsultant.com**

**EFC votre partenaire et  
votre conseil en France et à  
l'étranger pour vos projets  
et développements en  
biscuiterie pâtisserie,  
confiserie et chocolaterie.**

## FOUR ROTATIF EFC-G

Les nouveaux FOURS ROTATIFS EFC-G ont été lancés après avoir analysé les besoins des boulangers et pâtisseries les plus exigeants. Ils ont été conçus pour garantir d'excellentes performances sur tous types de cuissons. Véritable concentré de technologie et de sécurité les fours G68 sont parfaits pour des utilisations aussi bien industrielles qu'artisanales où l'on recherche des fours avec une haute qualité de cuisson et en mesure de supporter une utilisation "intensive" en cycle continu.

Ce sont des fours compacts et fonctionnels permettant un nettoyage et un entretien par l'opérateur lui-même (économie après-vente). Pensé avec une technologie innovante, cela nous permet d'avoir des rendements optimaux et une consommation moyenne des plus basse du marché.





## **Ebbo Food Consultant**

Biscuiterie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie.  
Vente de machines neuves et d'occasion.  
Le spécialiste de la dresseuse pocheuse.

**www.ebbofoodconsultant.com**  
**Téléphone : 04 93 64 94 88**  
**contact@ebbo-foodconsultant.com**

**EFC votre partenaire et  
votre conseil en France et à  
l'étranger pour vos projets  
et développements en  
biscuiterie pâtisserie,  
confiserie et chocolaterie.**

### **A/ Description du four**

Pendant un cycle de travail, le brûleur ou les résistances (si version électrique) marchent pendant environ 60% du temps de cuisson et ce grâce à la conception du four et sa très bonne isolation. Cela permet d'apporter toute la puissance calorifique uniquement quand c'est nécessaire.

- Disponibles en version GAZ, GPL, GASOIL, ou ELECTRIQUE
- ECHANGEUR DE CHALEUR PLACÉ SUR LE CÔTÉ
- Possibilité d'utiliser des CHARIOTS de 1950mm DE HAUTEUR permettant de gagner +10% en capacité de cuisson – possibilité d'utiliser aussi des chariots de 1810mm de hauteur
- En version Standard le four est équipé de :
  - système de rotation avec CROCHET supérieur
  - VENTILATION DE CUISSON A "EFFET SOLE" avec ventilation circulaire du bas vers le haut garantissant un meilleur développement des produits et de qualité supérieure
  - exclusif GENERATEUR DE VAPEUR A DOUBLE SORTIE D'AIR (breveté)
  - façade, chambre de cuisson et PANNEAUX EXTERNES EN ACIER INOX
  - HOTTE avec extracteur
  - TABLEAU DE COMMANDES DIGITAL à 30 PROGRAMMES avec écran LCD en couleurs et afficheur Led, système de démarrage automatique hebdomadaire
  - SELECTEUR DE PUISSANCE À 3 NIVEAUX (Economie d'Energie) dans les versions électriques pour mieux gérer la puissance absorbée du four selon les différentes exigences de production
  - Porte à DOUBLE VITRAGE, système d'ouverture à 180°, nouveau système de JOINT DE PORTE INTEGRE (breveté) et POIGNEE A BASSE CONDUCTION THERMIQUE



**Ebbo Food Consultant**  
Biscuiterie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie.  
Vente de machines neuves et d'occasion.  
Le spécialiste de la dresseuse pocheuse.

**www.ebbofoodconsultant.com**  
**Téléphone : 04 93 64 94 88**  
**contact@ebbo-foodconsultant.com**

**EFC votre partenaire et votre conseil en France et à l'étranger pour vos projets et développements en biscuiterie pâtisserie, confiserie et chocolaterie.**

## B/ Caractéristiques techniques

Modèles	Dimensions externes (mm)			Dimensions plaques cm	CONSOMMATION MOYENNE			PUISSANCE INSTALLE		
	L	P	H		Electrique (kW)		Thermique Kcal/h	Electrique (kW)		Thermique Kcal/h
				Normal	Plus	Normal		Plus		
<b>G 68 Combustible</b>	1430	1970	2200	60x80 2 x 40x60			40 000	2,3		70 000
<b>G 68 Electrique</b>					36	45		49	56	
<b>G 812 Combustible</b>	1970	2510	2200	80x120 2 x 60x80			70 000	3		120 000
<b>G 812 Electrique</b>					55	65		82	97	

## C/ Options

- tableau de commandes ELECTROMECHANIQUE
- tableau de commandes DIGITAL MULTI-PHASE à 200 programmes
- écran temps/température sur la hotte
- plateau tournant
- accrochage surbaissé pour chariots H=1810mm
- élévateur automatique motorisé
- 2 vitesses de ventilation
- VERSION spéciale TUNNEL
- chariots et plaques/filets
- Brûleur

Il est possible d'équiper le four d'un brûleur à combustion. Ces brûleurs ne présentent aucun risque à l'utilisation car ils sont équipés de multiples sécurités. Souvent par rapport aux autres énergies ils sont plus économes. Le brûleur à gaz ne demande presque aucun entretien car le gaz n'a pratiquement pas de déchets. Plusieurs marques de brûleurs sont disponibles.



Nos machines reçoivent régulièrement des évolutions. Il est possible qu'il y ait de légères différences entre cette fiche technique et la machine commandée.