

Ebbo Food Consultant

ANNÉE 2022



CATALOGUE GÉNÉRAL

695 CHEMIN DE FONDURANE - 83440 MONTAUROUX

TELEPHONE : 04 22 56 01 65

EMAIL : CONTACT@EBBO-FOODCONSULTANT.COM

WWW.EBBOFOODCONSULTANT.COM

VOS INTERLOCUTEURS



Eric

GÉRANT, RESPONSABLE EXPORT

eric@ebbo-foodconsultant.com

Téléphone : 04 22 56 01 65



Michel

RESPONSABLE COMMERCIAL FRANCE

michel@ebbo-foodconsultant.com

Ligne directe : 06 40 86 31 91



Katarzyna

RESPONSABLE ACHATS ET LOGISTIQUE

epissard@ebbo-foodconsultant.com

Ligne directe : 07 88 52 20 11



Loïc

INSTALLATIONS & SERVICE APRÈS VENTE

sav@ebbo-foodconsultant.com

Ligne directe : 06 19 54 92 02

www.ebbofoodconsultant.com



PRESENTATION

Chez EFC vous aurez l'occasion unique de vous retrouver dans un laboratoire de production de 300 m² où toutes les machines sont en fonctionnement.

Tout est mis en place pour votre confort et pour que vous puissiez essayer les machines dans de vraies conditions de production avec marche en avant, cuisson et conditionnement de vos produits.

Tous nos partenaires ont joué le jeu pour vous présenter plusieurs modèles de leur gamme sans oublier bien sûr notre gamme de dresseuses de dernière génération.

Vous pourrez voir et essayer avec vos recettes une large gamme de machines comme des batteurs, cuiseurs, dresseuses EFC, rotative à biscuits, tempéruse de chocolat, conche artisanale, fours rotatifs, enveloppeuses verticales et horizontales sans compter les machines qui viennent régulièrement étoffer notre parc.

Grâce à notre expérience de plus de 30 ans dans le biscuit, nous vous offrons aussi la possibilité de vous accompagner dans le développement de vos recettes dans les domaines de la biscuiterie, pâtisserie, confiserie et chocolaterie.

Avec notre expérience et la qualité de notre matériel, nous sommes en mesure de répondre à la demande des clients les plus exigeants, autant sur le plan technique et productivité que sur le plan financier par des investissements abordables et amortissables rapidement.

N'hésitez pas à nous rendre visite nous aurons grand plaisir à vous recevoir !

Sommaire

Page 5	BATTEURS MELANGEURS
Page 6	TRANSFERT DE PÂTE
Page 7	DRESSEUSES EFC
Page 9	DOSEUSES MULTIFILLER
Page 10	ROTATIVES A BISCUITS
Page 11	CUISEURS MULTIFONCTIONS
Page 12	FOURS ROTATIFS
Page 13	PLAQUES ET MOULES DE CUISSON
Page 14	PESEUSE DOSEUSE
Page 15	ENSACHEUSES VERTICALES
Page 16	ENVELOPPEUSES HORIZONTALES
Page 17	CONSULTING

BATTEURS MELANGEURS

BATTEURS MELANGEURS

Tous nos batteurs ont été conçus pour une utilisation intensive. Toutes les parties en contact avec le produit sont en acier inoxydable AISI 304. En standard ils arrivent équipés de leur cuve, d'un fouet, d'une feuille et d'un crochet.

Il est possible de configurer votre batteur selon votre souhait en ajoutant des options comme le racleur de cuve, la montée de la cuve automatique, le variateur de vitesse, l'adaptateur pour des cuves plus petites, la version tout inox, et bien d'autres.

Les capacités de cuves vont de 20 à 200 litres.



TRANSFERT DE PATE



ELEVATEURS DE CUVE ET POMPES DE TRANSFERT

Toujours dans un esprit de vous faciliter les conditions de travail, nous vous proposons une gamme d'élevateurs de cuve électrique (sans câble, sans air) afin de déplacer vos cuves et de les monter à la bonne hauteur en toute sécurité. Pour les pâtes liquides la pompe de transfert vous permettra de pomper la pâte directement de la cuve vers la trémie de votre machine.

Deux modèles de pompes de transfert sont disponibles :

- débit de 80 litres par heure
- débit de 130 litres par heure

Trois modèles d'élevateurs de cuve sont disponibles :

- pour cuves de 20 à 100 litres sans basculement
- pour cuves de 20 à 60 litres avec basculement
- pour cuves de 80 à 140 litres avec basculement



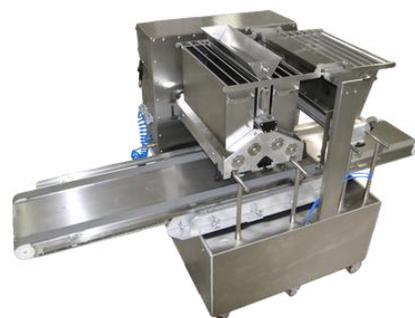
DRESSEUSES POCHEUSES

DRESSEUSES EFC

Dans une continuelle recherche de qualité et pour faciliter le travail artisanal, nos dresseuses, reproduisent fidèlement le geste du professionnel dans le plus complet respect des produits. Nos modèles de dresseuses dressent, pochent, garnissent et coupent tous types de pâtes qu'elles contiennent ou non des morceaux.

Coques de macarons, sablés, meringues, petits fours, madeleines, biscuits, cookies, biscuits en 3D, toutes les créations sont autorisées grâce à une panoplie d'accessoires variés et à une possibilité élargie des différents réglages.

Qu'il s'agisse de traiter des pâtes molles, dures, liquides, de fabriquer des recettes bi-couleurs ou pour fourrer des biscuits ou des choux de crème, la seule limite à nos dresseuses réside dans la capacité d'imagination de leur utilisateur.





GAMME DRESSEUSES EFC



La **ERYKA M400-S** est une mini dresseuse pocheuse de table équipée en série de la tête pour pâtes dures et molles, du dispositif pour douilles rotatives, du réglage automatique de la hauteur du tapis dans la recette, d'un écran tactile couleur 15 x 9 cm. Elle peut être équipée de la 3D du coupe-fil pneumatique, du dispositif avec diaphragme pour biscuits avec beaucoup d'inclusions, de la tête pour pâtes liquides, d'une table en inox, ...



La **ULTRA ML400S** est très performante et très précise. De série elle reçoit, une tête pour pâtes dures et molles, le dispositif pour douilles rotatives, le réglage automatique de la hauteur du convoyeur de plaques dans la recette, d'un écran tactile couleur 15 x 9 cm et du coupe-fil. En option elle peut recevoir, la fonction 3D, la tête pour pâtes liquides, le dispositif avec diaphragme pour biscuits avec beaucoup d'inclusions.



La **ULTRA ML900S** est très performante et très précise. De série elle reçoit, une tête pour pâtes dures et molles, le dispositif pour douilles rotatives, le réglage automatique de la hauteur du convoyeur de plaques dans la recette, d'un écran tactile couleur 15 x 9 cm et du coupe-fil. En option elle peut recevoir, la fonction 3D, la tête pour pâtes liquides, le dispositif avec diaphragme pour biscuits avec beaucoup d'inclusions.



La **ULTRA ML900S CALIBRAGE**. De série elle reçoit, une tête pour pâtes dures et molles téflonnée, le dispositif pour douilles rotatives, le tapis de calibrage pour amener le produit à l'épaisseur souhaitée, d'un écran tactile couleur 15 x 9 cm et trois jeux de coupe-fil. En option elle peut recevoir, la fonction 3D, la tête pour pâtes liquides, le dispositif avec diaphragme pour biscuits avec beaucoup d'inclusions.



La **MAGIC MB2S** est équipée de série d'une tête pour pâtes dures et molles et d'une tête pour pâtes liquides, du dispositif pour douilles rotatives, d'un écran tactile couleur 15 x 9 cm et du coupe-fil. En option elle peut recevoir, la fonction 3D, le dispositif avec diaphragme pour biscuits fourrés et/ou avec inclusions, le tapis de calibrage.

Cette dresseuse permet de faire des tartelettes en ligne, des biscuits fourrés ou bicolore et bien sûr toute la gamme de biscuits et pâtisseries classiques.



La **MAGIC MB4S-3D**. La seule dresseuse équipée de série d'une tête avec trois trémies et d'une tête pour pâtes liquides, du dispositif pour douilles rotatives, d'un écran tactile couleur 15 x 9 cm, du coupe-fil, de la fonction 3D, du diaphragme pour biscuits fourrés et/ou avec inclusions, du tapis de calibrage et de la guillotine ! Cette dresseuse permet de faire des tartelettes en ligne, des biscuits bicolores fourrés, des biscuits extrudés fourrés coupés avec la guillotine et toute la gamme de biscuits et pâtisseries classiques.

DRESSEUSES SUR MESURE

Vous avez un produit particulier, une cadence à obtenir, des produits complexes nécessitant plusieurs interventions et vous souhaitez automatiser la production au maximum. Nous pouvons vous réaliser votre dresseuse sur mesure avec des caractéristiques spécifiques selon votre besoin : saupoudreur, double coupe-fil, double diaphragme, chargeur de plaques, ...



DOSEUSES MULTIFILLER



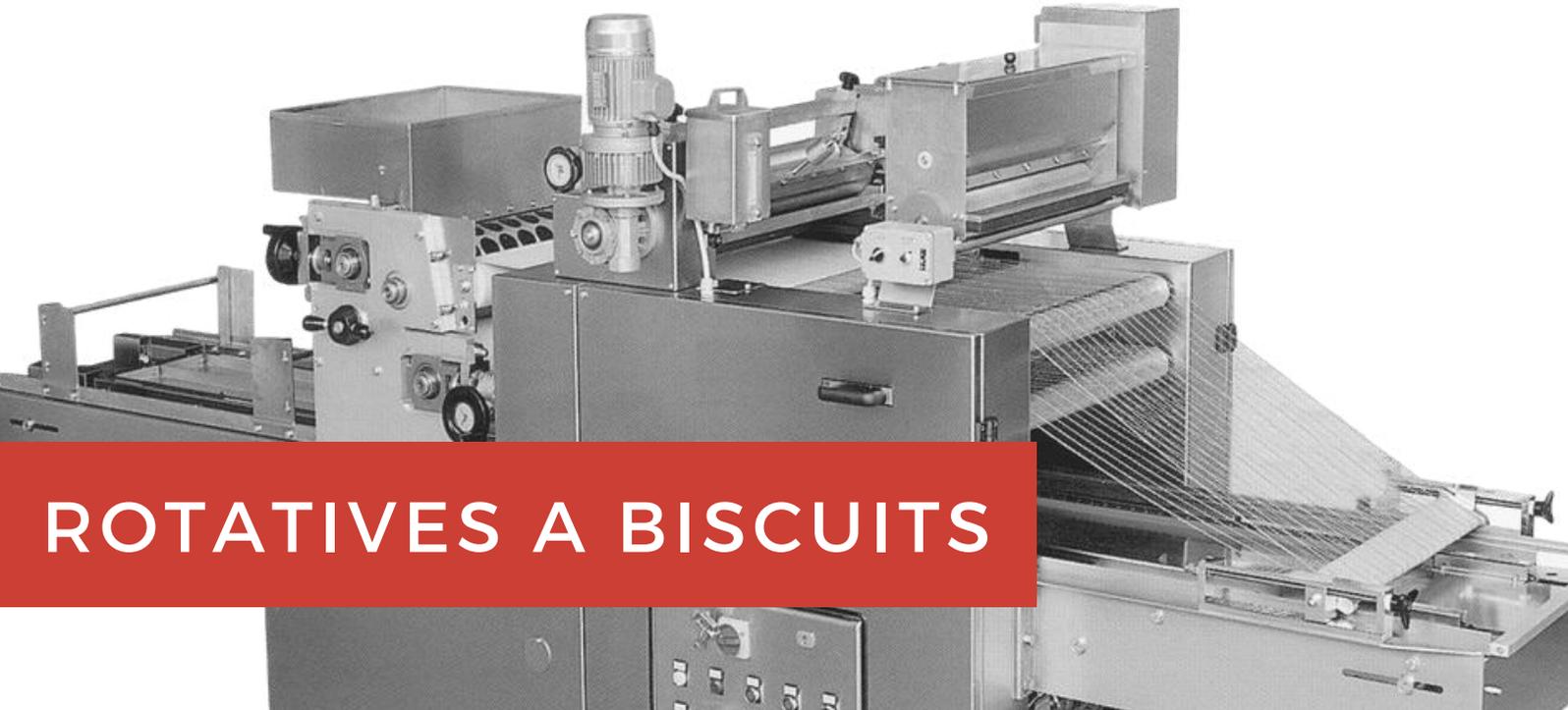
DOSEUSES VOLUMETRIQUES MULTIFILLER

La doseuse pneumatique Multifiller est dotée d'un système coulissant vertical permettant d'alimenter facilement la trémie qui descend à hauteur de la taille pour son remplissage. Elle fonctionne avec un piston qui coulisse dans une chambre. Quand il recule la chambre se remplit de produit puis quand il revient il pousse le produit vers l'extérieur. Il pousse donc un volume ce qui lui permet d'être très précis. La Multifiller est idéale pour doser des quantités précises de tous types de produits même à haute température (mayonnaise, sauces, salades de fruits, confitures, crème, ragoût, soupes de légumes, ...) Elle est très utilisée dans les pâtisseries, restaurants ainsi que chez les traiteurs. Deux modèles sont disponibles :

- Modèle 700 dosage de 5 à 750 Gr
- Modèle 1000 dosage de 5 à 1000 Gr

La doseuse Multifiller existe aussi en modèle de table.





ROTATIVES A BISCUITS

ROTATIVES A BISCUITS

Les rotatives ont la particularité d'avoir un cylindre avec des cavités dans lesquelles la pâte sous pression va se loger pour former le dessin du biscuit. L'avantage d'une rotative c'est que l'on peut donc écrire sur le biscuit, faire un dessin sur le dessus en 2 D et lui donner la forme que l'on veut. La pâte à utiliser doit être une pâte sablée avec un certain taux de matière grasse.

Les rotatives sont équipées d'un chargeur automatique de plaques, d'un transporteur avec chaîne à piquets et en sortie d'une rallonge pour récupérer les plaques remplies de biscuits.

Les rotatives ont une haute capacité de production, allant de 4 à 14 plaques par minute.





CUISEURS MULTIFONCTIONS

CUISEURS MULTIFONCTIONS

Nos cuiseurs sont entièrement en acier inoxydable et aluminium avional pour un usage alimentaire.

Ils sont particulièrement versatiles et sont parfaits pour la production de nougat, confitures, crèmes...

Nos cuiseurs sont en mesure d'atteindre des températures très élevées (jusqu'à 240°) et donc produire des produits spécifiques comme le nougat noir.

Les capacités varient de 5 Kg de produit fini à 150 Kg



FOURS ROTATIFS

FOURS ROTATIFS

Nos fours rotatifs de nouvelle génération sont spécialement conçus pour cuire les produits de boulangerie et pâtisserie. Ils sont complètement en acier inoxydable et en mesure d'atteindre les 300° en très peu de temps.

Les fours peuvent être équipés de brûleurs ou tout électriques.

Différentes capacités de fours sont disponibles :

- 60 x 40 cm
- 60 x 80 cm
- 80 x 120 cm (2 chariots 60 x 80)

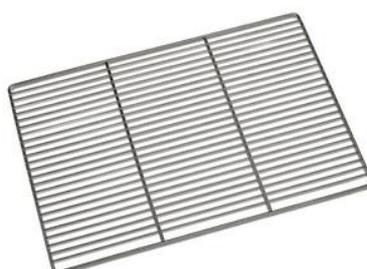
Les chariots peuvent avoir un nombre d'étages allant de 10 à 20 selon les produits à cuire.



PLAQUES ET MOULES DE CUISSON

PLAQUES ET MOULES DE CUISSON

Nous vous proposons un grand choix de plaques et de moules sur mesure pour cuire vos produits dans les meilleures conditions. Quelques modèles ci-dessous :



PESEUSES DOSEUSES

PESEUSES DOSEUSES

Nos peseuses doseuses sont conçues pour produits granulaires et en morceaux comme des biscuits, café, bonbons de chocolats.

La machine est équipée d'un plateau de pesée et canal vibrant à deux vitesses : un rapide pour dégrossir le poids et un plus lent pour le poids final.

Le poids est réglable très simplement au niveau de l'armoire de contrôle.

OPTIONS :

Support en aluminium
Trémie de chargement
Tapis élévateur



ENSACHEUSES VERTICALES



ENSACHEUSES VERTICALES

EFC vous propose une large gamme d'ensacheuses verticales pour les pâtisseries, biscuiteries, chocolateries et autres activités souhaitant conditionner leurs produits en sachets.

Notre gamme démarre par des petites ensacheuses pour artisans ou semi-industriels pour finir aux lignes complètement automatiques pour industriels.

Ces sachets formés complètement par la machine sont extrêmement économiques comparés aux sachets pré-formés.

Ils peuvent être sous forme de coussin, à fond plat, avec les quatre bords soudés, ...



ENVELOPPEUSES HORIZONTALES



ENVELOPPEUSES HORIZONTALES

Les enveloppeuses horizontales permettent d'emballer des produits en piles, à l'unité ou en barquettes.

En fonction de la qualité et surtout de l'épaisseur de l'emballage il faudra adapter le modèle d'enveloppeuse.

La cadence dépend de l'alimentation : manuelle, semi-automatique ou automatique de l'enveloppeuse. Pour cela nous avons plusieurs modèles en fonction du budget et des cadences souhaitées.





Formulation :

Vous souhaitez de nouvelles recettes pour développer de nouveaux produits, ou améliorer les recettes existantes ?

Nous avons le consultant qu'il vous faut et qui sera en mesure de vous apporter l'écoute et la solution pour vous satisfaire. Nous opérons en France et à l'étranger.

Optimisation de votre production et de votre rentabilité :

Nous faisons une analyse approfondie de votre activité pour arriver à un meilleur rendement de votre entreprise que vous soyez artisan ou industriel.

Nous saurons en outre repérer vos forces et vos avantages concurrentiels afin de mettre en place une stratégie efficace et adaptée à votre entreprise avec un accompagnement et la mise en place d'un plan d'action.

Nouveau projet :

Vous avez un projet et souhaitez être entouré ? Nous sommes là pour vous aider dans le choix et l'optimisation de vos investissements ainsi que dans votre stratégie marketing.

Demandez conseil avant de faire une erreur, nous sommes là pour partager avec vous plus de 90 ans d'expérience familiale et de multiples projets dans l'industrie et l'artisanat.



Vous avez un projet ?

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



Ingénierie



Equipements



Etude

Batteurs
mélangeurs



Dresseuses
Rotatives



Fours
rotatifs



Produit fini



Conditionnement
horizontal
et vertical

