



DUOMAX 600

DRESSEUSE EN 600 MM DE LARGE AVEC TÊTE DE DOSAGE A DOUBLE TRÉMIE

La DUOMAX 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 DUOMAX 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



DUOMAX 600



Caractéristiques techniques :

Voltage	380V-50Hz (3 phases+terre+neutre)
Puissance installée	6 kW
Consommation en courant	16 A
Capacités trémies	2 x 30 litres
Largeur de travail	600 MM
Poids	dépend de sa configuration
Dimension de la machine (L x l x H)	292 x 135 x H148 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

DUOMAX 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 DUOMAX 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 Duomax peut faire en fonction des options choisies

DUOMAX 600



Caractéristiques innovantes de la DUOMAX 600



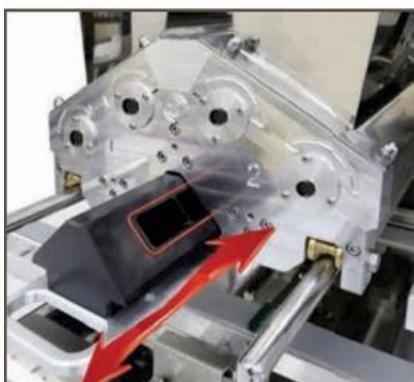
Roulements à billes



Roulements étanches



BIG Ø 115 MM
Rouleaux robustes
en acier inoxydable



Changement facile des têtes



Règles de dosage
de haute qualité

DUOMAX 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 jeu de douilles lisses ø8, ø10, ø12 + 1 jeu de douilles dentelées ø8, ø10, ø12 + douilles excentrées)



DUOMAX 600



Equipement standard :

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



- 01 Jeu d'outils



- Chargeur automatique de 14 plaques



OPTIONS

DUOMAX 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.

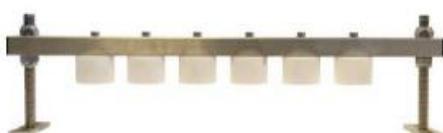


L'option est constitué d'un dispositif à diaphragme pneumatique venant avec une règle 6 sorties permettant de produire 6 biscuits fourrés à chaque coupe :



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.



OPTIONS

DUOMAX 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)



OPTIONS

DUOMAX 600

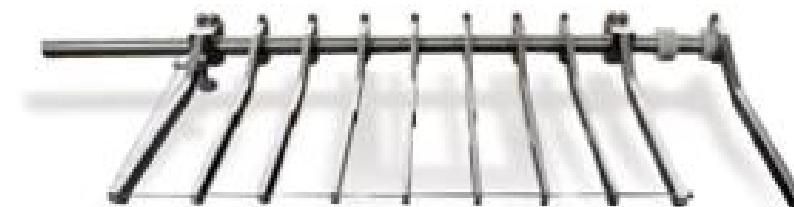


OPTION COUPE-FIL

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.



OPTIONS

DUOMAX 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 :



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
www.ebbofoodconsultant.com