



Ebbo Food Consultant

Le Spécialiste de la dresseuse pocheuse
Fournisseur de machines pour vos applications salées et sucrées

MAXDROP 600



DRESSEUSE TRÈS PERFORMANTE ET TRÈS PRÉCISE EN 60 CM DE LARGE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur des plaques	60 cm
Longueur des plaques	40 à 80 cm
Capacité	de 50 à 350 Kg/H
Voltage - Puissance	380 V - 3,6 kW- 16 A
Poids	360 Kg
Longueur	183 cm
Largeur	120 cm
Hauteur	141 cm

695 chemin de Fondurane - 83440 Montauroux - France

Téléphone : 04 22 56 01 65

Email : contact@ebbo-foodconsultant.com

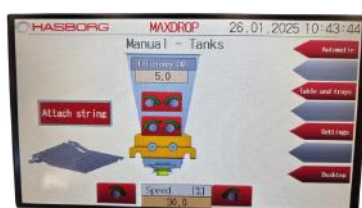
www.ebbofoodconsultant.com

MAXDROP 600



EQUIPEMENTS DE SÉRIE

Ecran tactile programmable



L'écran tactile haute définition en couleur vous permet d'accéder à la programmation jusqu'à 100 recettes en toute facilité. Les fonctions sont sous formes de dessins pour faciliter la compréhension des commandes.

Tête de dosage pour pâtes dures



La dresseuse vient équipée d'une tête de dosage d'une capacité de 47 litres permettant de passer les pâtes dures (cookies, sablés, ...) ainsi que les pâtes molles (pâte à choux dense, meringues, ...) Elle peut être équipée du diaphragme en option. Les rouleau de dosage sont en acier inoxydable pour mieux entraîner la pâte.

Dresseuse multifonctions et versatile



Vous pouvez programmer différents types de dosages :

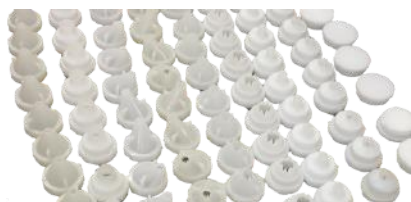
- sur place (avec ou sans rotation)
- long (avec ou sans rotation)
- dosage à étages (pyramide)
- Coupe-fil simple ou extrusion

MAXDROP 600



EQUIPEMENTS DE SÉRIE

Grands jeux de douilles diverses



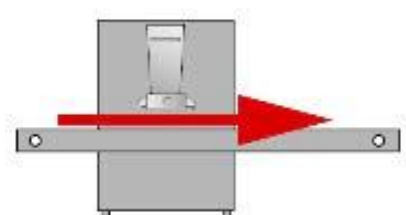
Quand vous recevrez votre dresseuse MAXDROP 600 vous recevrez aussi un grand jeu de douilles vous permettant de réaliser la plupart des produits. Ces douilles sont rangées directement dans une boîte à 3 tiroirs afin de les trier correctement.

Jeux d'outils



En dotation vous un jeu d'outils vous permettant d'entretenir et nettoyer facilement votre équipement.

Sens de production



Le sens de production est de gauche à droite en étant de face à la machine

MAXDROP 600



OPTIONS

Coupe-fil 9 sorties



La dresseuse MAXDROP 600 peut recevoir un coupe-fil 9 sorties pour la production de cookies et autres sablés.

Douilles rotatives 9 sorties



L'option des douilles rotatives permet de fabriquer des meringues torsadées, Paris-Brest, éclairs et autres produits avec rotation.

Tête de dosage pour pâtes liquides



La tête pour pâtes liquides est conçue pour doser des pâtes fluides comme les macarons, génoises, madeleines, muffins, pâte à choux liquide, ...

Grâce à ses rouleaux à "pignons" elle empêche la pâte de couler lorsque la machine est à l'arrêt ou entre les dosages.

Revêtement en téflon de la trémie



Le revêtement en téflon de l'intérieur de la trémie empêche la pâte d'adhérer aux parois et facilite la descente de celle-ci vers les rouleaux.

MAXDROP 600



OPTIONS

Règle supplémentaire coupe-fil



Règle supplémentaire pour coupe-fil avec le dessin que vous souhaitez

Règle pour la décoration de vos produits



Règle spéciale pour décorer vos biscuits avec de la confiture ou autre produit.

Règle pour petits biscuits



Règle pour petits biscuits long ou de dosage avec 18 sorties

Règle pour Muffins



Règle spéciale pour décorer vos biscuits avec de la confiture ou autre produit.

MAXDROP 600



OPTIONS

Règle pour plaques de biscuits



Cette règle vous permettra de doser vos plaques de génoise et autres biscuits sur toute la largeur de la plaque.

Chariot pour tête de dosage



Ce chariot tout en acier inoxydable a été spécialement conçu pour déplacer vos têtes de dosage jusqu'au point de lavage sans avoir à les porter et ce en toute sécurité. Un système permet de fixer le chariot à la dresseuse et les roues sont équipées de freins.



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