



Ebbo Food Consultant

Le Spécialiste du biscuit depuis plus de 10 ans

Batteurs, fours rotatifs, rotatives à biscuits, dresseuses pocheuses (de table, 3D et de 1 à 4 trémies de dosage), enrobeuses tempérées de chocolat, laminoirs, ensacheuses verticales et horizontales, formulations ...

FOUR ROTATIF 60/80 A PELLET

Le four rotatif à PELLET a été conçu pour utiliser le nouveau combustible, écologique et durable; une alternative aux énergies traditionnelles comme l'électricité, le gaz ou le gasoil. Ce nouveau concept permet de faire de grandes économies d'énergie.

La structure et les caractéristiques de conception sont les mêmes que le four rotatif traditionnel et est construit en acier inoxydable, avec crochet pour l'entraînement du chariot.

L'échangeur de chaleur est en acier réfractaire AISI 309S résistant à des températures élevées avec des tubes à section circulaire pour assurer une meilleure efficacité thermique et une faible consommation d'énergie.

Pour favoriser un bon nettoyage des résidus de la combustion l'échangeur est équipé d'un tiroir extractible pour la collecte des déchets en cendre.

Étant donné le type de carburant utilisé, l'échangeur est conçu pour assurer un nettoyage simple et périodique.



695 CHEMIN DE FONDURANE - 83440 MONTAUX - FRANCE

TELEPHONE : 04 22 56 01 65

EMAIL : CONTACT@EBBO-FOODCONSULTANT.COM

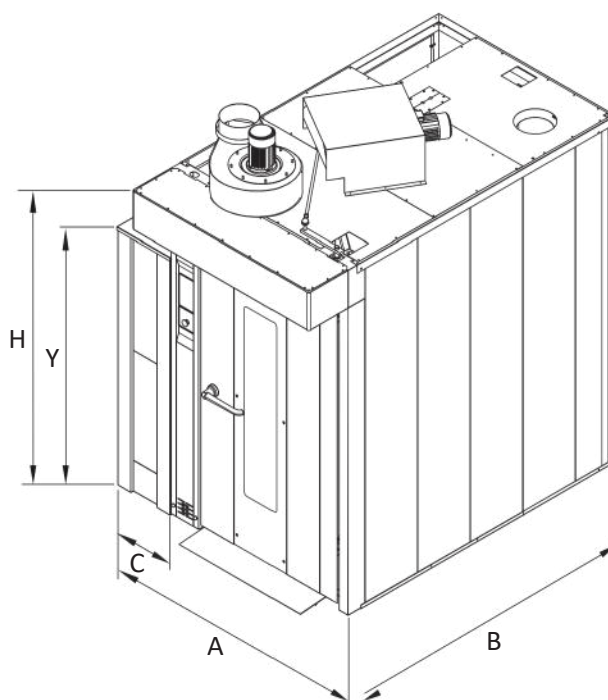
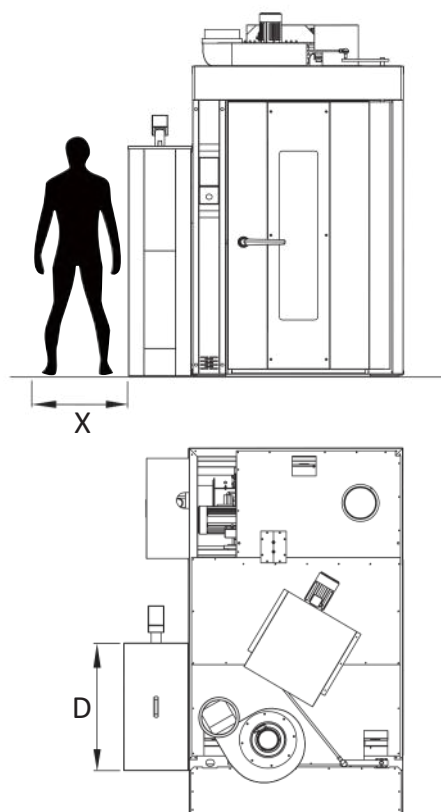
WWW.EBBOFOODCONSULTANT.COM

FOUR ROTATIF 60/80 A PELLET



CARACTERISTIQUES

FOUR ROTATIF A PELLET										
Modèle	Plaques	Dim. Plaques	Surf. cuisson	Dimensions extérieures						Poids
	N°	cm	m²	A cm	B cm	C cm	D cm	H cm	Y cm	Kg
FOUR - 60x80	18	60x80	8.6	175	204	40	80	230+38	170	1620
		60x90	9.7							
FOUR - 80x80	18	66x92	10.9	196	217	40	80	230+38	170	1700
		80x80	11.5							
FOUR - 80x100	18	80x90	12.9	196	240	40	80	230+38	170	1750
		80x100	14.4							
FOUR - 80x120	18	80x120	17.3	218	260	40	80	230+38	170	1900
		60x80x2	17.3							



X= Laisser en espace libre pour le nettoyage des résidus de la combustion du pellet (granulé).

695 CHEMIN DE FONDURANE - 83440 MONTAUX - FRANCE

TELEPHONE : 04 22 56 01 65

EMAIL : CONTACT@EBBO-FOODCONSULTANT.COM

WWW.EBBOFOODCONSULTANT.COM

FOUR ROTATIF 60/80 A PELLET



CONSOMMATIONS

FOUR ROTATIF A PELLET

Modèle	Puissance thermique			Consommation moyenne			
				Gaz.	Fioul	GPL	Pellet
FOUR PELLET	Kcal/h	Kw	Btu/h	m ³ /h	L/h	L/h	Kg/h
FOUR-60x80	60.000	69	240.000	4.54	4.07	6.35	8.14
FOUR-80x80	60.000÷80.000	70÷93	240.000÷320.000	5.29	4.75	7.40	9.50
FOUR-80x100	70.000÷90.000	81÷104	280.000÷360.000	6.05	5.43	8.46	10.85
FOUR-80x120	90.000÷110.000	104÷128	360.000÷440.000	8.32	7.46	11.63	14.92

Les valeurs de consommation moyennes mentionnées se réfèrent à des conditions de fonctionnement standard du four.
Ces valeurs peuvent changer en fonction des conditions atmosphériques et de la qualité du carburant utilisé.



695 CHEMIN DE FONDURANE - 83440 MONTAUX - FRANCE

TELEPHONE : 04 22 56 01 65

EMAIL : CONTACT@EBBO-FOODCONSULTANT.COM

WWW.EBBOFOODCONSULTANT.COM