



Ebbo Food Consultant

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

ERYKA M400-S



LA DRESSEUSE DE TABLE LA PLUS POLYVALENTE DU MARCHÉ

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur des plaques	40 cm
Longueur des plaques	20 à 120 cm
Capacité	de 15 à 90 Kg/H
Voltage - Puissance	220 V - 2 kW
Poids	200 Kg
Longueur	120 cm
Largeur	96 cm
Hauteur sans table	93 cm
Hauteur avec table	135 cm

695 CHEMIN DE FONDURANE, 83440 MONTAOUX

TELEPHONE : 04 22 56 01 65

EMAIL : CONTACT@EBBO-FOODCONSULTANT.COM

WWW.EBBOFOODCONSULTANT.COM

ERYKA M400-S



EQUIPEMENTS DE SÉRIE

Ecran tactile programmable



L'écran tactile haute définition en couleur vous permet d'accéder à la programmation de plus de 99 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 permettant de passer les pâtes dures (cookies, sablés, ...) ainsi que les pâtes molles (pâte à choux dense, meringues, ...)

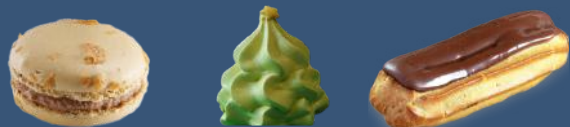
Elle peut être équipée du coupe-fil et du diaphragme en option.

Règle rotative 6 sorties



En série la dresseuse ERYKA arrive avec le dispositif des douilles rotatives ainsi qu'une règle 6 sorties rotative afin de fabriquer des meringues torsadées, Paris-Brest, éclairs et autres produits avec rotation.

Dresseuse multifonctions et versatile



De série vous pouvez enregistrer des programmes pour des dosages :

- sur place (avec ou sans rotation)
- de groupes (produits collés)
- long (avec ou sans rotation)
- dosage à étages (pyramide)

ERYKA M400-S



EQUIPEMENTS DE SÉRIE

01 jeu de douilles en bronze



01 jeu de 6 douilles en bronze est fourni avec la machine. Vous avez le choix du dessin dans le catalogue des douilles en bronze.

Grand jeux de douilles



Quand vous recevrez votre dresseuse ERYKA 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.

Règle de dosage fixe 4 sorties



En dotation vous aurez aussi une règle 4 sorties afin de pouvoir doser des produits plus gros ne pouvant être dosés avec la règle 6 sorties.

Règle pour plaques de biscuits

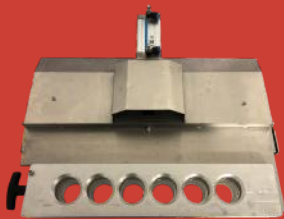


Cette règle fournie en standard vous permettra de doser vos plaques de génoise et autres biscuits.

ERYKA M400-S

OPTIONS

Coupe-fil pneumatique



Le coupe-fil pneumatique vient se loger sous la tête pour pâtes dures. Il va permettre de produire des cookies, sablés, palets et autre produits nécessitant une coupe. Grâce à notre technologie exclusive nous sommes en mesure de coller le produit sur la plaque avant la coupe et ainsi garder l'alignement des biscuits.

Diaphragme pneumatique



Autre technologie exclusive le diaphragme. Grâce à ce dispositif vous pourrez passer des pâtes dures contenant plus de 30% d'inclusions. Les avantages :

- cadence élevée
- produits parfaitement alignés sur la plaque
- beaucoup d'inclusions même de grande taille

Table en inox sur roues



Cette table est fabriquée en acier inoxydable et contient un compartiment ouvert permettant de stocker les règles et autres accessoires de la dresseuse. Elle vous permettra de la déplacer en toute sécurité grâce à ses roues équipées de freins.

Convoyeur avec fonction 3D et écriture



Grâce à la 3D vous serez en mesure de produire des formes personnalisées que vous souhaitez et vous pourrez aussi écrire sur vos gâteaux. A distance nous pourrions vous télécharger de nouvelles formes ou de nouveaux textes. La dresseuse est évolutive.

ERYKA M400-S



OPTIONS

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.

Règle spéciale macarons



Grâce aux retours de nos clients nous avons développé cette règle de dosage pour produits liquides style coques de macarons, pâte à choux liquide, ...

Le dessin de ses douilles permet de doser tous les produits de façon uniforme et d'éviter les gouttes entre les dosages.

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.

Rallonges entrée et sortie dresseuse



Ces rallonges vous permettront de mettre une plaque en attente à l'entrée de la dresseuse et en sortie vous permettra de faire autre chose sans avoir peur que la plaque dosée tombe au sol.



Vous avez un projet ?

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



Ingénierie



Equipements



Etude

Batteurs
mélangeurs



Dresseuses



Fours
rotatifs



Produit fini



Conditionnement
horizontal
et vertical

