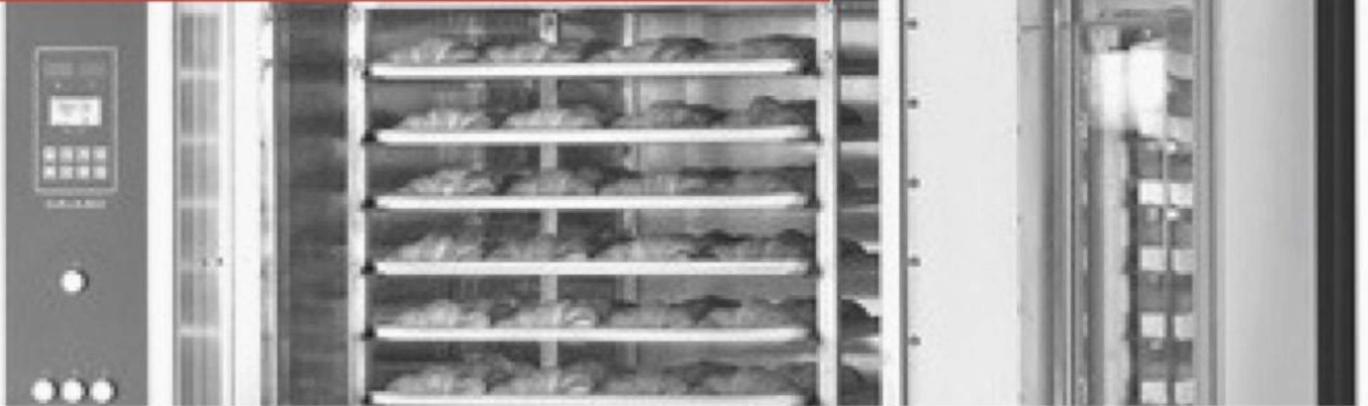




Ebbo Food Consultant

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

FOURS ROTATIFS BELL - EFC



FOURS ROTATIFS BELL - EFC

Tous nos fours sont étudiés pour la biscuiterie et les produits de pâtisserie. EFC travaille en étroite collaboration avec un fabricant italien de renommé. C'est un gage de qualité et de fiabilité pour nos clients.

Le succès d'une bonne cuisson de produits de biscuiterie, de boulangerie, de pâtisserie et de produits de gastronomie passe par une circulation très délicate de l'air chaud permettant au produit de cuire, de se dessécher beaucoup plus rapidement, augmentant ainsi sa croissance et améliorant par conséquent sa digestion et son goût.

Malgré de hauts standards de qualité nous veillons à ce que nos fours restent compétitifs de telle sorte à offrir un très bon rapport qualité prix.

En fonction de la taille les fours sont livrés entiers ou en plusieurs éléments. Notre équipe technique est là pour vous épauler lors de l'installation et de la mise en marche.

695 chemin de Fondurane - 83440 MONTAURoux

TELEPHONE : 04 22 56 01 65

EMAIL : CONTACT@EBBO-FOODCONSULTANT.COM

WWW.EBBOFOODCONSULTANT.COM

FOURS ROTATIFS COMPACTS de nouvelle génération

BELL



EFC B-46 (C / E / E-FS)



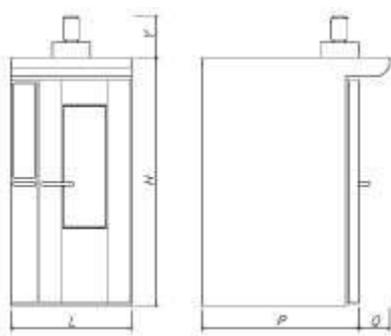
EFC B-48 (C / E / E-FS)



EFC B-68 (E)

C	E	E FS	Série BELL / LA VERSION BASE INCLUT
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	TABLEAU DE COMMANDES DIGITAL AVEC BOUTON MULTIFONCTION, ECRAN LCD, AFFICHEUR A LED, 30 PROGRAMMES MEMORISABLES
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	PROGRAMMATION DEMARRAGE HEBDOMADAIRE (2 PROGRAMMATIONS DEMARRAGE JOURNALIER)
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	SYSTEME DE ROTATION AVEC CROCHET EN HAUT (CHARIOT SUSPENDU)
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	2 VITESSES DE VENTILATION DE CUISSON
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	PORTE EQUIPEE DE DOUBLE VITRAGE AYANT UNE OUVERTURE A 180°
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	PANNEAUX EXTERIEURS EN ACIER INOX
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	ISOLATION THERMIQUE GARANTIE DE PANNEAUX DE LAINE DE ROCHE D'EXCELLENTE TENUE THERMIQUE
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	GENERATEUR DE VAPEUR traditionnel en cascade
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	OURA MANUEL
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	HOTTE EQUIPEE D'EXTRACTEUR
		<input checked="" type="checkbox"/>	ECONOMISEUR "FREESTYLE" POUR CUISSONS 1/3 – 2/3 – 3/3 (système BREVETE)
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Alimentation ELECTRIQUE
<input checked="" type="checkbox"/>			Alimentation GAS, GPL ou GASOIL
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	LIVRAISON EN 2 MODULES (= INSTALLATION FACILE - 2/3 HEURES)

DONNEES TECHNIQUES

		Dimensions – Capacité en plaques					
		MOD.	L	P	H	Q	Y
	B-46 C	950	1240	2000	285	320	40x60
	B-46 E/FS						
	B-48 C	1120	1410	2000			40x80 45x60 – 45x65 46x61–46x66 (18"x26") 45x75–46x76 (18"x30") 47x63 50x70 – 53x65 60x65
	B-48 E/FS						
	B-68 E	1260	1530	2200			

MOD.	CONSUMMATION HORAIRE MOYENNE		PUISSANCE INSTALLEE		DIMENSIONS ACCES		
			Thermique	Thermique	Hauteur min. LOCAL	Largeur min. PORTE	Hauteur min PORTE
	Kcal/h	kW	Kcal/h = B.t.u./h = kW	kW	mm	mm	mm
B-46 C	18.000		35.000 = 140.000 = 40,5	1,5	2500	750	Standard
B-46 E/FS		12		24 / (18*) / [30**] + 1,5	2500	750	Standard
B-48 C	25.000		45.000 = 180.000 = 52,5	1,5	2500	850	Standard
B-48 E/FS		15		30 / (24*) / [36**] + 1,5	2500	850	Standard
B-68 E		23		45 (36*) + 1,5	2500	850	Standard

* (VERSION EASY = PUISSANCE REDUITE pour produits légers) / ** [VERSION PLUS = PUISSANCE RENFORCEE pour BOULANGERIE]

VOLTAGE: 400 V – 50 Hz – 3Ph

MODELES				PLAQUES/FILETS
	B-46 C	COMBUSTIBLE	DIGIT	40x60
	B-46 E	ELECTRIQUE	DIGIT	
	B-46 E-FS		FREESTYLE*	
	B-48 C	COMBUSTIBLE	DIGIT	40x80 45x60 – 45x65 – 45x75 46x61 – 47x63 46x66 (18"x26") 46x76 (18"x30") 50x70 – 53x65 60x65
	B-48 E	ELECTRIQUE	DIGIT	
	B-48 E-FS		FREESTYLE*	
	B-68 E	ELECTRIQUE	DIGIT	60x80

Sur demande le four peut être livré MONTE

C = version combustible (brûleur NON inclus) / E = version électrique

* VERSION SPECIALE **FREESTYLE** (BREVET)

BELL "FREESTYLE" est le 1^{er} four rotatif électrique à 3 zones (brevet 2008) qui permet de réduire les consommations de 33 à 66% quand on n'a pas besoin de cuire un chariot complet: on peut décider si faire cuire 5, 10 ou 15/18 plaques et consommer par conséquence 1/3, 2/3 ou 3/3 de la puissance

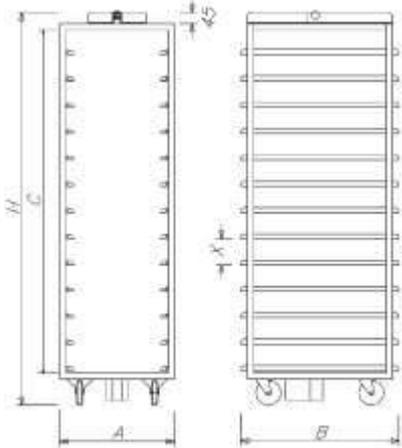
BRULEURS	B-46C	B-48C
BRULEUR GASOIL "FBR"	X	X
BRULEUR GAZ** "FBR"	X	X

** toujours préciser sur le bon de commande s'il s'agit de GAZ METHANE, GPL ou GAZ VILLE

*** BRULEURS avec VOLTAGE / FREQUENCE HORS STANDARD (230V/60Hz/1Ph) supplément + 20%

OPTIONS		B-46		B-48		B-68	
		C	E/FS	C	E/FS		
CONFIGURATION	Réduction TABLEAU ELECTROMECHANIQUE Basic PRO	X	X	X	X		X
	TABLEAU DE COMMANDES DIGITAL MULTIPHASE, 199 PROGRAMMES avec 5/10 PHASES de cuisson, OURA PROGRAMMABLE motorisé	X	X	X	X		X
	CONDENSEUR DE BUEE pour l'évacuation des vapeurs à travers de l'extracteur (s'il n'y a pas de cheminées ou de sorties)	X	X	X	X		X
	EXTRACTEUR EN ACIER INOX	X	X	X	X		X
⚡	* VERSION EASY PUISSANCE REDUITE = produits légers (B72E = 18kW / B89E = 24kW/ B102E = 36kW) – pour productions artisanales ou dans locaux qui ont des LIMITATIONS DE PUISSANCE	-	X	-	X		X
	**VERSION EXTRA POWER PUISSANCE RENFORCEE pour PRODUITS LOURDS ou PRODUCTIONS INTENSIVES (B72E = 30kW / B89E = 36 kW / Non disponible pour B102E)	-	X	-	X		-
	VOLTAGE 220V/3Ph/60Hz ou 400V/3Ph/60Hz	X	-	X	-		-
		-	X	-	X		X
	VOLTAGE SPECIAL (hors standard) 3Ph – 50/60Hz	X	-	X	-		-
		-	X	-	X		X
	VOLTAGE MONOPHASE 220V – 50/60 Hz (le four aura 1 vitesse de ventilation au lieu de 2)	X	-	X	-		-
CABLAGE ET COMPOSANTS UL – CSA (Etats-Unis et Canada)	X	-	X	-		-	
	-	X	-	X		X	

CHARIOTS [pour fours série BELL]							
Mod.	Plaques/filets cm	Dimensions extérieures mm				Etages nr.	Espacement (X) mm
		A	B	C	H		
B-46	40 x 60	460	620	1450	1670	10 13 15 16 18 20	145 111 96 90 80 72
	50 x 50*	520	560				
B-48	40 x 80	460	820				
	45 x 60	510	620				
	46 x 61	520	630				
	46 x 66 (18"x26")	520	680				
	46 x 76 (18"x30")	520	780				
	50 x 70	560	720				
B-68	60 x 80	53 x 65	590	670			
		60 x 65	660	670			
		15	105				
		16 18 20	99 88 79				

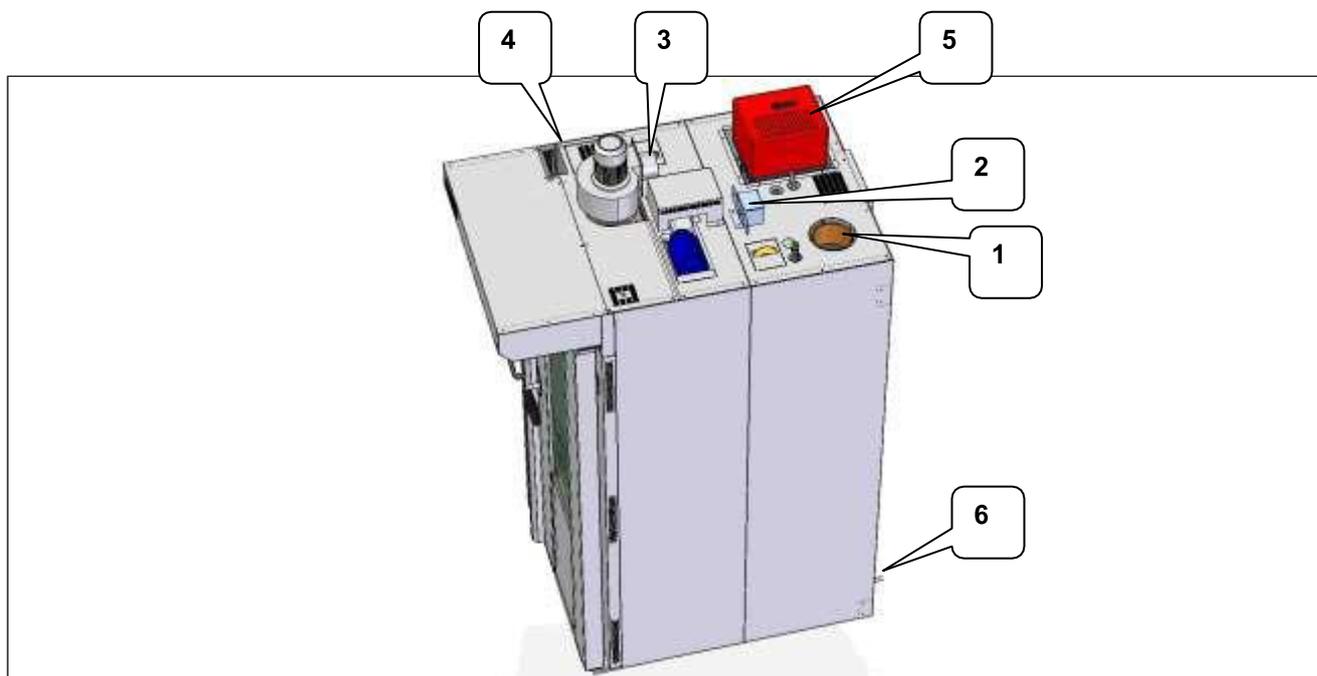


MOD. FOUR	DIMENSIONS	NR. NIVEAUX
B-46	40x60 / 50x50(*)	H 1670_Da 10 → a max. 20
B-48	40x80 - 45x60 - 45x65 - 45x75 46x61 - 47x63 - 46x76 (18"x30") 50x70 - 53x65 - 60x65	H 1670_Da 10 → a max. 20
	46x66 (18"x26")	H 1670_Da 10 → a max. 20
B-68	60x80	H 1810_Da 15 → a max. 20
Chariots avec dimensions des plaques ou numéro de niveaux différents (SPECIAUX)		+ 10%

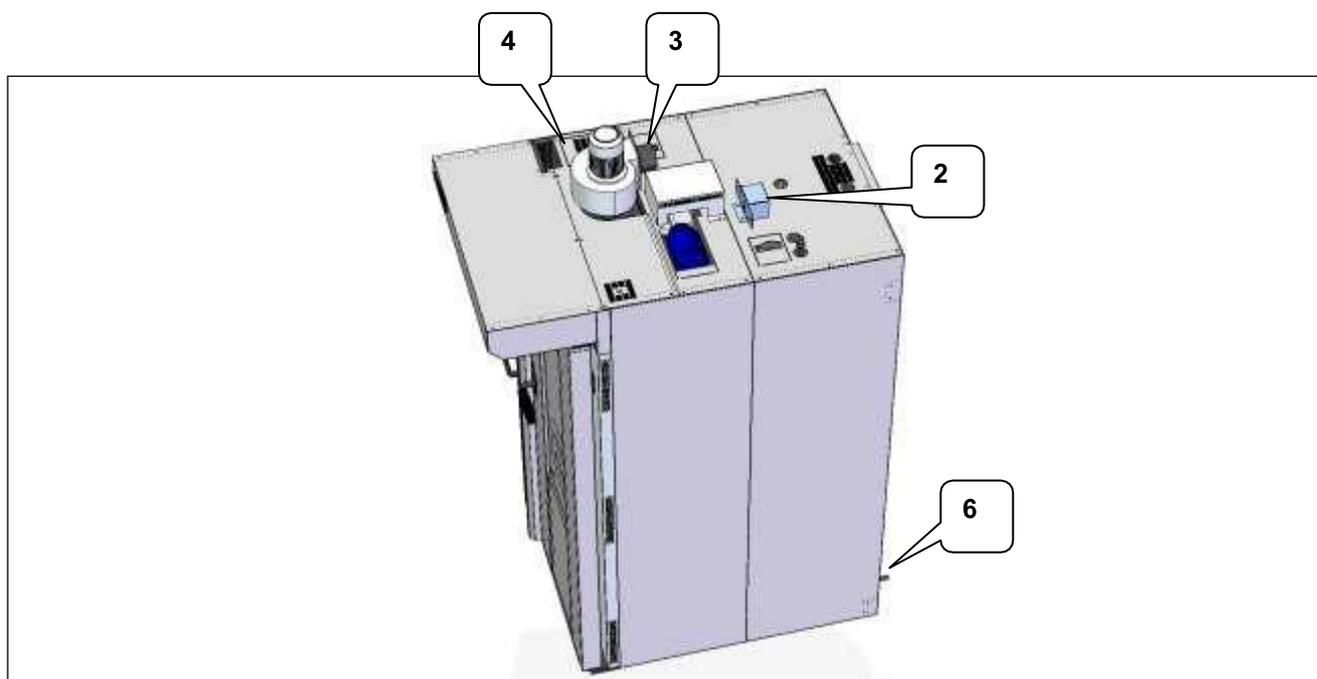
* Chariot spécial et plaques spéciales (à *angles arrondis)

BELL

BRANCHEMENTS AUX ARRIVEES D'ENERGIE ET AUX EVACUATIONS



VUE DE DESSUS : VERSIONS A COMBUSTIBLE (GAS / GPL / GASOIL) mod. B-46C - B-48C



VUE DE DESSUS : VERSION ELECTRIQUE mod. B-46E/FS - B-48E/FS - B-68E

Pos.	RACCORDEMENT BELL	Hauteur (mm)				
		B-46 C	B-48 C	B-46 E/FS	B-48 E/FS	B-68 E
1	Cheminée fumée (version avec brûleur); Diam. 150mm	2100	2100	/	/	/
2	Connections eau ; 3/4"	2100	2100	2100	2100	2300
3	Cheminée vapeur ; diam. 100mm	2100	2100	2100	2100	2300
4	Raccordement électrique	2100	2100	2100	2100	2300
5	Raccordement combustible (seulement avec brûleur)	2100	2100	/	/	/
6	Evacuation eau (appareil à buée) ; 3/4"	150	150	150	150	150



Vous avez un projet ?

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



Ingénierie



Equipements

Batteurs
mélangeurs



Dresseuses



Fours
rotatifs



Conditionnement
horizontal
et vertical



Etude



Produit fini





Ebbo Food Consultant

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



695 chemin de Fondurane, 83440 MONTAOUX

TELEPHONE : 04 22 56 01 65

EMAIL : CONTACT@EBBO-FOODCONSULTANT.COM

WWW.EBBOFOODCONSULTANT.COM