



Tout est simple quand on est bien accompagné

## DRESSEUSE MAXDROP 600



La dresseuse EFC MAXDROP 600 est une dresseuse automatique qui passe les plaques sur le côté de 600 mm. En fonction de sa configuration, elle vous permettra de fabriquer une gamme très variée de produits comme les macarons, biscuits sablés, cookies, éclairs, choux, plaque de biscuits, tartelettes, madeleines, muffins, ...



695 chemin de Fondurane - 83440 Montauroux - Téléphone : 04 22 56 01 65

Email : [contact@ebbo-foodconsultant.com](mailto:contact@ebbo-foodconsultant.com)

Site internet : [www.ebbofoodconsultant.com](http://www.ebbofoodconsultant.com)

# MAXDROP 600



## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Largeur de passage : 600 mm

Longueur machine : 143 cm

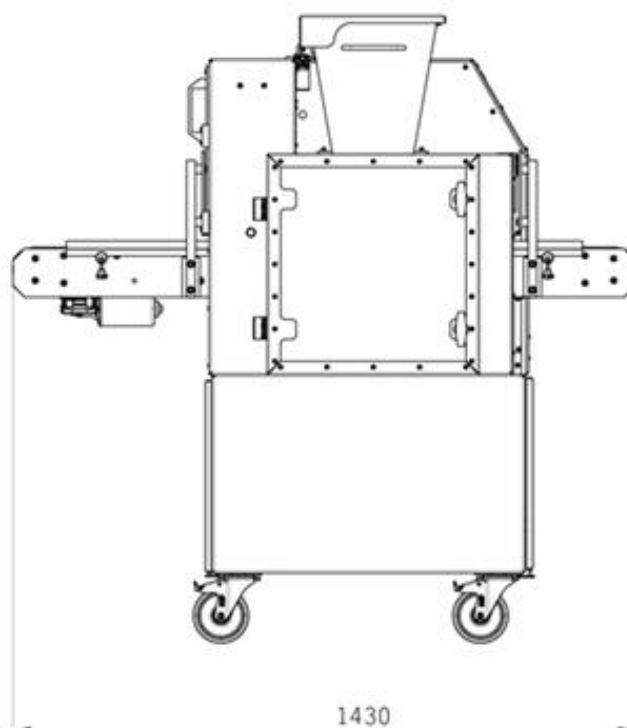
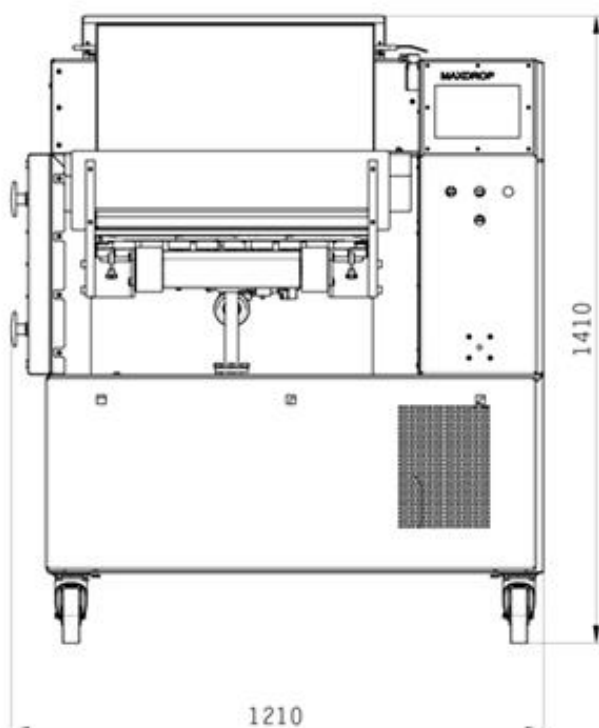
Largeur machine : 121 cm

Hauteur machine : 143 cm

Puissance : 3 kW

Voltage : 380 V (3 phases + terre + neutre)

Poids : 318 Kg



# MAXDROP 600

## EQUIPEMENTS DE SÉRIE

- 01 tête de dosage pour pâtes dures et molles (cookies, sablés, meringue, pâte à choux, ...)
- Réglage automatique de la hauteur de dosage dans la recette
- 01 jeu de douilles en bronze permettant de produire des biscuits avec un dessin au choix
- 01 jeu d'outils
- Ecran tactile couleur 15 x 9 cm
- Machine pouvant être connectée à internet pour une mise à jour de nouveaux produits et diagnostic rapide en cas de SAV



# MAXDROP 600



## OPTIONS DISPONIBLES

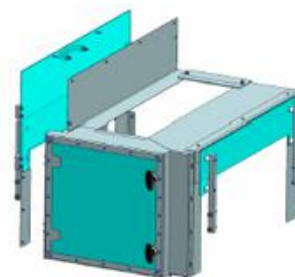
- DISPOSITIF COUPE-FIL avec 1 règle de 9 sorties (dessin au choix)
- Dispositif pour DOUILLES ROTATIVES avec règle de dosage de 9 sorties et jeux de douilles lisses et dentelées excentrées.
- 01 jeux de douilles en bronze permettant de produire des biscuits avec un dessin au choix
- Revêtement TEFLON de la trémie pour faciliter la descente de la pâte vers les rouleaux.
- Tête de dosage pour pâtes liquides (macarons, muffins, madeleines, génoise, ...)



# MAXDROP 600

## OPTIONS DISPONIBLES

- Couvertres de sécurité pour unité de fabrication avec hautes normes de sécurité
- Règle coupe-fil personnalisée
- Règle de dosage pour plaques de biscuits (dacquoise, génoise, ...)
- Règles de dosage selon vos besoins
- Règle pour petits biscuits ou longs (gouttes de meringues, biscuits cuillère, ...)
- Chariot de transport pour tête de dosage



# NOUS CONTACTER



## Adresse

695 chemin de Fondurane  
83440 Montauroux - France



## Téléphone

+33 (0)4 22 56 01 65



## Email

[contact@ebbo-foodconsultant.com](mailto:contact@ebbo-foodconsultant.com)

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

[@ebbofoodconsultant](https://www.ebbofoodconsultant.com)  
[www.ebbofoodconsultant.com](https://www.ebbofoodconsultant.com)