



Tout est simple quand on est bien accompagné

LIGNE DE BISCUITS INDUSTRIELLES



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

Email : contact@ebbo-foodconsultant.com

Site internet : www.ebbofoodconsultant.com



Usine 1



Usine 2



Ebbo Food Consultant est le représentant exclusif en France de la société HASBORG, spécialisée depuis plus de 28 ans dans la fabrication de machines et d'équipements industriels pour la boulangerie et la pâtisserie.

Fondée sur de nombreuses années d'expérience et portée par une équipe de professionnels qualifiés issus du secteur de la pâtisserie et de la boulangerie, HASBORG conçoit des solutions innovantes en réponse aux besoins spécifiques de ses clients. Nous vous proposons un accompagnement complet : de la conception à l'installation, en passant par le conseil, la vente et le service après-vente, y compris pour des lignes de production industrielles clés en main.

Dans cet esprit, EFC et HASBORG unissent leurs expertises pour offrir aux professionnels en France un service de proximité, une écoute attentive et un accompagnement de qualité.



NOUVEAU !



Double fourrage et double pâte



MACHINE DE PRE-FORMAGE

.....



Détecteur de métal

La machine à pré mouler la pâte comme son nom l'indique précède la machine à mouler la pâte dans la ligne de production. Elle sert à distribuer de façon homogène la pâte de pains d'épices ou la pâte brisée dans la machine Royal Rols. La machine à pré mouler la pâte possède son propre réservoir et son propre système de décharge qui est réglé en fonction du réservoir spécial.

Après avoir chargé la pâte dans le réservoir, la pâte est roulée avec un grand rouleau de diamètre 400 mm. Ensuite, la pâte est découpée en lamelles et chargée avec le transporteur au réservoir de la machine à mouler. Un capteur veille sur la quantité de la pâte et conditionne le travail de la machine à pré mouler.

La machine à pré mouler la pâte peut être équipée d'un détecteur de métaux qui veille à ce que les petits morceaux de métaux ne passent pas dans la pâte.

ROYAL ROLL



Puissance électrique installée 6 kW

C'est une machine industrielle de classe PREMIUM. Elle est conçue pour une production en continu. Elle sert à fabriquer les gâteaux secs ou les pains d'épices (cœurs, bretzel, oursons) moulés à l'aide d'un rouleau gravé. Grâce aux rouleaux interchangeables, une fabrication de différents types de gâteaux est possible. Les rouleaux seront personnalisé en fonction des dessins souhaités par le client.

Tous les sous-ensembles sont spécialement sélectionnés afin d'assurer une continuité de travail sans faille.

La machine est conçue à partir des sous-ensembles des marques telles que :

- moteurs et système de transmission SEW - Allemagne
- commande de la marque Leanze - Allemagne
- pneumatique de la marque FESTO - Allemagne
- petit gabarit de la machine qui facilite la charge de la pâte.
- une solide et robuste construction faite à partir de panneaux épais (30 mm) et de tôles inoxydable
- réglage de la lame de raclage de la pâte (position haut-bas et mouvement d'angle)
- réglage du rouleau en caoutchouc receveur des gâteaux
- réglage pneumatique et commande de deux bandes
- réglage de bouts de la bande de production (position haut-bas et devant-derrière)
- la lame réglable pour nettoyer la bande
- cinq moteurs à commande indépendante :
 - Moteur 1 rouleau de distribution de la pâte (réglage facile de la vitesse et de l'approche)
 - Moteur 2 rouleau de moulage (réglage facile de la vitesse)
 - Moteur 3 mécanisme de commande de la bande en coton (réglage facile de la vitesse)
 - Moteur 4 mécanisme de commande de tige rotative (réglage facile de la vitesse et ajustement haut-bas)
 - Moteur 5 bande de transport (réglage facile de la vitesse)

En option, la machine peut être équipée d'un tableau de bord de la marque Leanze qui permet de programmer et d'enregistrer les réglages.

DEPOSITEUR DE BISCUITS

QUATROMAX



TRIOMAX



DUOMAX



MAXDROP



Nos déposeurs CNC Premium sont des machines conçues pour les professionnels qui complète la ligne de production technologique industrielle. Elles sont conçues pour fonctionner de manière fiable et efficace.

La machine distribue des biscuits directement sur la bande du four ou dans le cas de découpe à la guillotine, elle est dotée d'un tapis où les gâteaux sont découpés et après ils descendent sur la bande du four.

Ce sont des machines qui se caractérisent par la haute qualité des matériaux employés pour leur construction et avec un haut niveau de technologie.

7 servomoteurs à commande indépendante équipent nos machines. Le double système de dosage est installé sur chaque cuve à pâte. Dans chaque cuve sont installés deux systèmes de rouleaux. Le premier ensemble introduit la pâte à l'intérieur de la tête et dans les sièges spécialement fraisés du deuxième ensemble de rouleaux. Le deuxième ensemble de rouleaux dose une quantité exacte de la pâte sur la chaîne du four à tunnel.

Ce système garantit un dosage plus précis et une meilleure productivité.

L'appareil possède aussi une tête avec cylindres dentés pour le nappage liquide ou semi-liquide.

En option, il est possible d'ajouter :

- un rouleau pour aplatisir le dessus des produits

- le diaphragme (dispositif de découpe et de calibrage des gâteaux fourrés). Les gâteaux découpés par ce système enferment la farce à l'intérieur et forment un gâteau en forme de boule ou de bâtonnet.

- Le système de découpe par coupe-fil pour la fabrication de gâteaux plats avec des formes différentes, d'une couleur ou multi couleur.

TAMPONNAGE



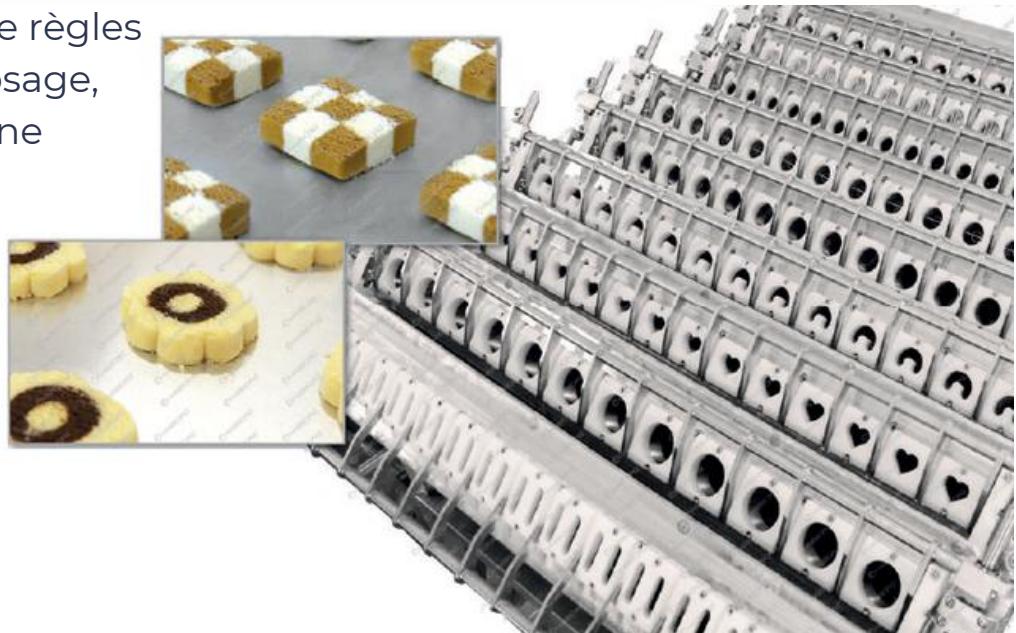
Ce système de tamponnage en sortie de déposeur à biscuits permet de :

- mettre un dessin sur le biscuit
- l'aplatir

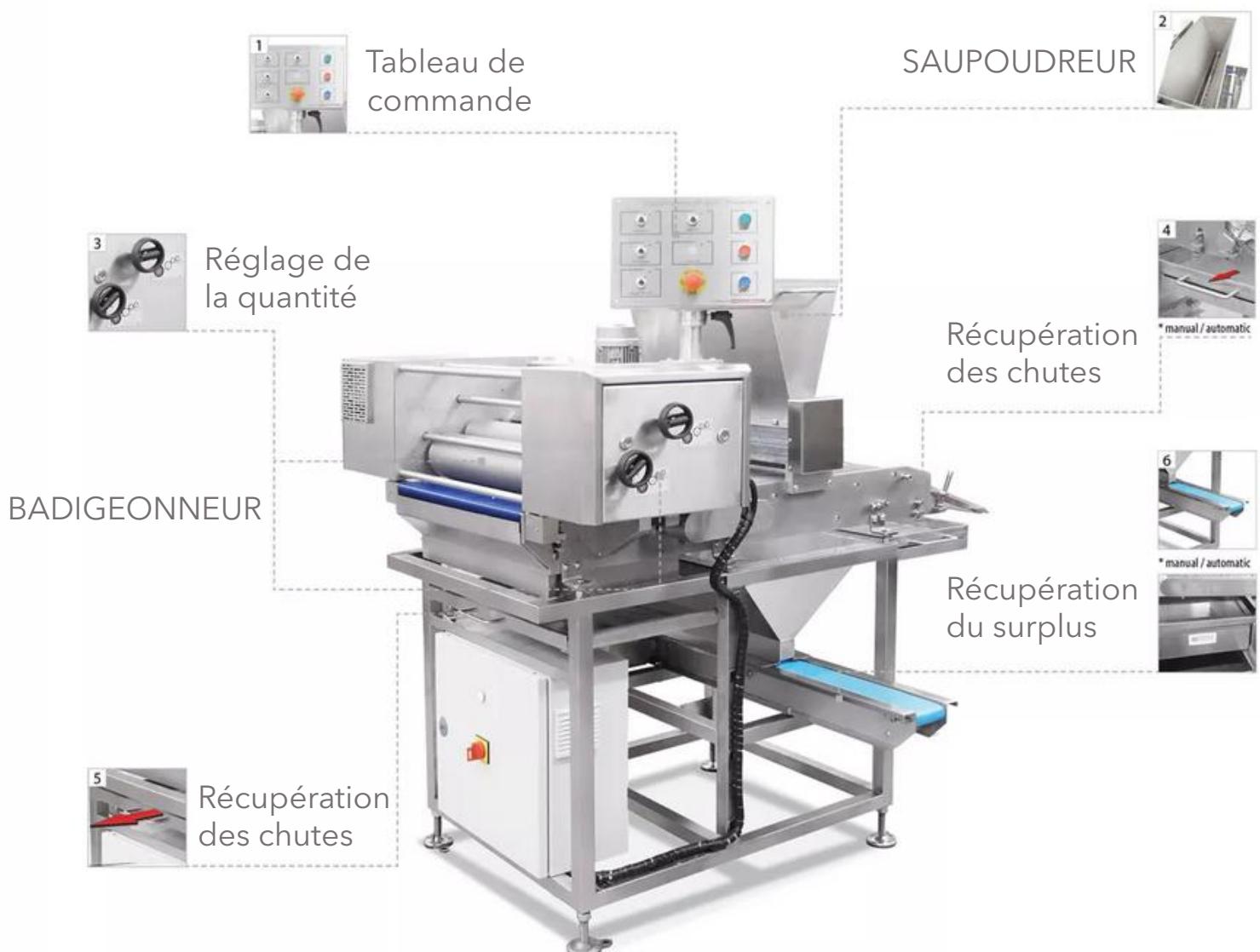
Ce système peut aussi être chauffé pour éviter que le biscuit ne colle au tampon.

REGLES FORMEUSES

Un grand choix de règles pour coupe-fil, dosage, extrusion, guillotine s'offre à vous



BADIGEONNEUR + SAUPOUDREUR



Il est possible d'ajouter un badigeonneur avec saupoudreur en sortie de façonneuse (rotative ou dresseuse industrielle) pour saupoudrer les biscuits de sucre, sésames et autres

SAUPOUDREUR

Le saupoudreur combiné et intégré est composé d'une unité d'arrosage principale et de 5 transporteurs automatisés assurant une circulation constante du produit épandu. Il est également équipé d'un système de remplissage automatique en produit grâce à un réservoir supplémentaire. Grâce à cette solution, la machine peut fonctionner pendant des heures sans avoir à le remplir.



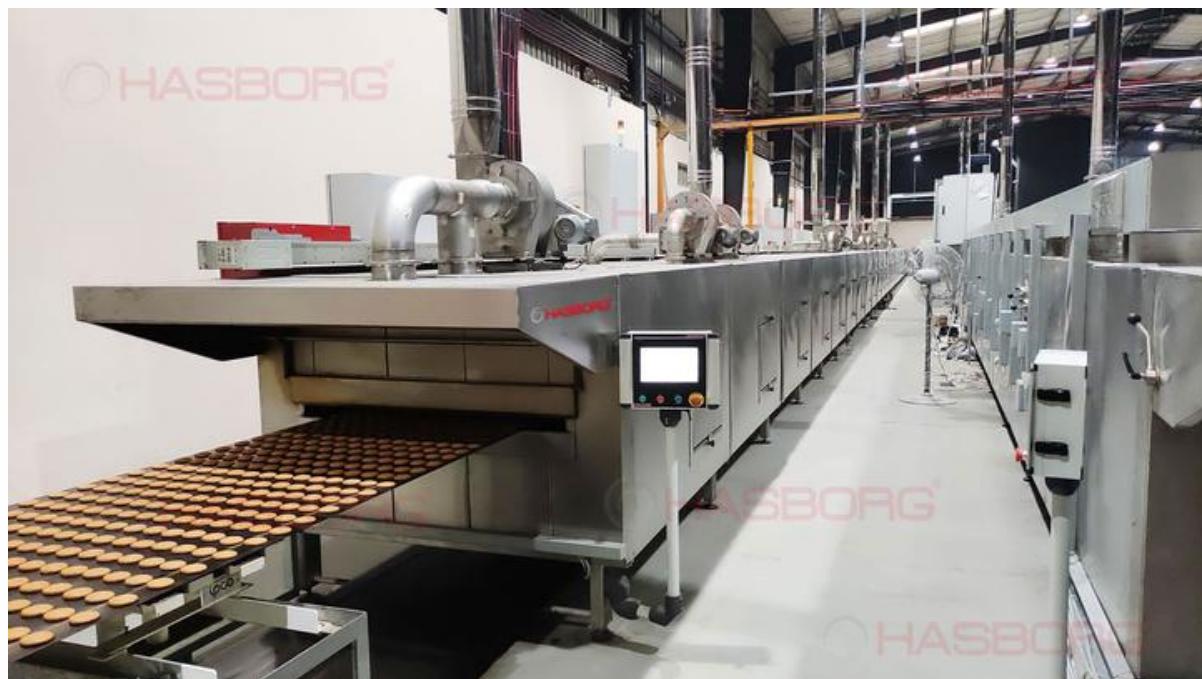
Le saupoudreur est combiné avec les modules suivants :

- | | | | |
|----------|--------------------------------------|----------|---|
| 1 | Transporteur incliné | 2 | Transporteur transversal supérieur |
| 3 | Récipient principal du saupoudreur | 4 | Transporteur intermédiaire |
| 5 | Transporteur principal | 6 | Transporteur transversal inférieur |
| 7 | Conteneur de recharge supplémentaire | 8 | Coffret électrique avec panneau de commande |

FOURS TUNNEL



Les fours tunnels fabriqués par HASBORG sont des fours à cuisson directe ou indirecte haut de gamme. Le système et les solutions techniques de pointe, ainsi que l'excellente isolation thermique, permettent de conserver un maximum de chaleur à l'intérieur des chambres de cuisson. Tout cela contribue à une faible consommation de gaz/fioul/électricité (selon le type d'alimentation) tout en maintenant une qualité élevée du produit final. En fonction de la longueur du four, il est divisé en sections brûleur ou non-brûleur. Chaque section dispose d'un contrôle de température distinct. La bande du four peut être pleine ou à grille avec ou sans système de lubrification de celle-ci pour éviter que les produits ne collent pendant la cuisson.



MACHINE DE SPRAY



L'élément principal de la machine est un convoyeur qui alimente le produit sous la tête de pulvérisation grâce à un système de disques rotatifs.

L'enrobage alimentaire liquide, par exemple l'eau, la liqueur, le mélange d'œufs et autres liquides, passe du récipient principal aux disques de pulvérisation sous la pression générée par la pompe à membrane. À grande vitesse, les disques rotatifs projettent l'émulsion directement sur le produit, le recouvrant d'une fine couche uniforme de liquide pulvérisé. L'excédent d'émulsion est recyclé et réutilisé dans le processus d'enrobage.

CONVOYEURS



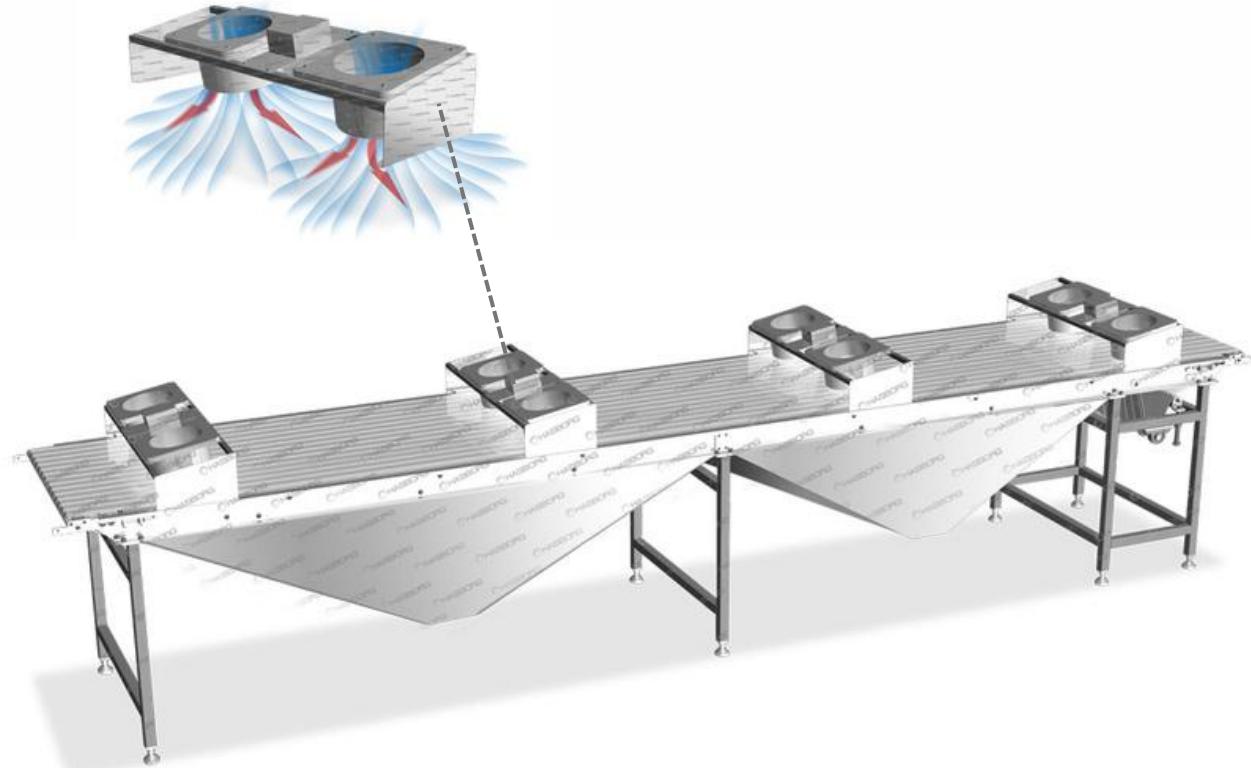
Le convoyeur en courbe est souvent utilisé lorsque, faute d'espace, il n'est pas possible de faire fonctionner une ligne de production en ligne droite. Deux convoyeurs à 90 degrés sont souvent combinés pour inverser la direction des produits à 180 degrés et les faire circuler parallèlement au four tunnel.

Ces convoyeurs assurent un transport continu et très stable des produits, quelle que soit leur forme. HASBORG propose une large gamme de convoyeurs courbes avec bandes en polyuréthane ou en PVC.

Le convoyeur est équipé de rouleaux coniques qui assurent une disposition optimale des produits et un fonctionnement silencieux à grande vitesse. Cette version de convoyeur courbe est reconnue par nos clients pour sa fiabilité, son efficacité, sa solidité et sa durabilité. Ils répondent à des exigences techniques strictes.

- Entraînement de la bande par rouleaux coniques et guidage par roulements
- Angle de travail de 20° à 180° - Largeur de bande de 400 mm à 1 200 mm
- Poids maximal des produits sur la bande : jusqu'à 80 kg
- Vitesse maximale : jusqu'à 80 m/min
- Réglage de la tension : +/- 50 mm
- Rouleaux de guidage de la bande montés sur roulements

TAPIS DE REFROIDISSEMENT



Les tapis de refroidissement sont proposés en modules d'une longueur standard de 5 m.

Ils sont assemblés en unités plus longues selon les besoins. Chaque module est équipé de ventilateurs pour forcer le flux d'air.

Le transport des produits peut se faire sur grilles (conseillé) ou sur tapis. La grille permet la libre circulation de l'air, ce qui facilite l'évaporation et le refroidissement du produit. Chaque module est équipé de son propre variateur de vitesse.

SANDWICHEUSE CREA-DROP



La machine applique la crème sur le premier produit et le recouvre d'un autre biscuit. Lors du scellage des biscuits, un module de pressage assure une homogénéité parfaite et une épaisseur uniforme des produits finis.

La machine est équipée de deux groupes d'alimentation en biscuits. Du premier, placé devant la tête de la machine, les biscuits sont acheminés vers le convoyeur, où ils sont alignés en une rangée uniforme et passent sous la tête pour doser la crème, la confiture ou autres garnitures. Du groupe d'alimentation situé derrière la tête, la deuxième rangée de biscuits (après alignement) est soulevée et déposée sur les produits fourrés.

La sandwicheuse est équipée d'un écran LCD mobile avec un menu intuitif et facile à utiliser. Il permet d'enregistrer vos propres paramètres et configurations sur une carte SD.

ENROBEUSE DE CHOCOLAT



1 Module WiFi - connexion en ligne avec accès à distance à la machine, qui permet un diagnostic complet en temps réel, une correction des paramètres et une réponse rapide du service.

3 Servomoteurs - une solution unique qui fait tourner les pièces d'une machine avec une efficacité élevée et une grande précision

5 Écran tactile LCD avec menu multilingue et intuitif

2 Cuve à chocolat avec chemise d'eau et capteur de température - réglage précis du milieu d'enrobage

4 Composants et contrôleurs Mitsubishi Electric

6 Vous pouvez saisir vos paramètres et les enregistrer sur la carte SD

TANK DE CHOCOLAT



Il s'agit d'une cuve entourée d'une double paroi à eau, dont la fonction est de fondre et de maintenir à l'état fondu des substances telles que le chocolat ou d'autres pâtes chocolatées. La température est entièrement régulée et un agitateur placé dans la cuve assure une répartition homogène de la température de la masse fondu.

L'appareil est compatible avec différents types d'enrobeuses et peut être associé à une pompe alimentant directement l'enrobeuse avec un détecteur de niveau.

L'appareil standard est équipé des éléments suivants :

1. Cuve avec double paroi
2. Agitateur
3. Contrôle de la température du produit

Capacités disponibles : de 70 à 250 litres.

TUNNEL DE FROID



Le tunnel de refroidissement est un appareil moderne fonctionnant en synergie avec l'enrobeuse de chocolat. Il se compose par une structure à deux zones, dotée d'un système de refroidissement à contre-courant. Dans la première zone, le produit chaud est déplacé sur un tapis roulant et dirigé vers le flux d'air froid. Après contact avec le produit chaud, l'air déjà chauffé est dirigé vers la seconde zone séparée où il est à nouveau refroidi, fonctionnant ainsi en circuit fermé.



SUPPORT INDUSTRIEL

Fort de plus de 30 ans d'expérience dans l'industrie agroalimentaire, EFC met son savoir-faire au service de votre réussite.

Nous vous accompagnons bien au-delà du simple choix du matériel : conseils sur les procédés de fabrication, optimisation des flux, amélioration des recettes... chaque étape bénéficie de notre expertise terrain.

Depuis plus de trois décennies, nous travaillons au cœur des ateliers de production pour soutenir les équipes de nos clients.



Chez EFC, nous ne sommes pas seulement des fournisseurs, mais de véritables partenaires engagés à vos côtés, avec un objectif commun : VOTRE SUCCÈS !

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