



Tout est simple quand on est bien accompagné

## ROTATIVE RW



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)

# ROTATIVE RW



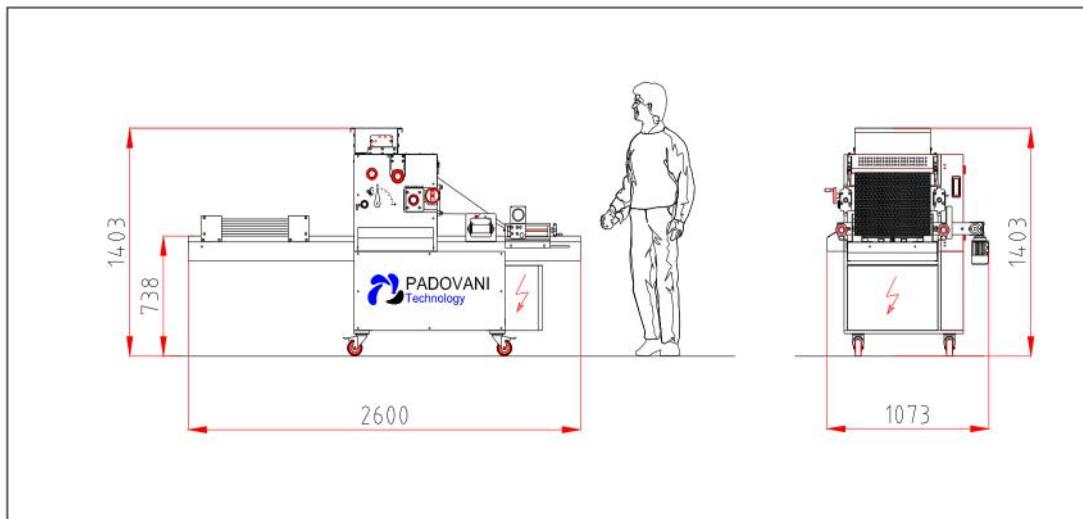
## Description de la rotative

- Châssis de support usiné sur des machines-outils pour assurer une précision d'assemblage maximale
- Panneaux de fermeture et protection en acier inox AISI 304
- Quatre roues pivotantes pour un déplacement facile de la machine, avec frein de stationnement
- Trémie basculante sur un côté pour le changement facile du cylindre mouleur. La trémie est bloquée au moyen d'attaches rapides fixées sur la tête. Lorsque la trémie est ouverte, le rouleau mouleur est libéré
- Rouleau d'alimentation en aluminium, de plus grand diamètre pour permettre une meilleure alimentation du moule
- Rouleau de pression en acier avec revêtement en caoutchouc blanc alimentaire.
- Réglage de la position du rouleau en caoutchouc au moyen d'un petit volant avec indicateur de position avec la possibilité de changer le niveau de pression entre les côtés droits et gauche
- Couteau en acier inox AISI 420 trempé et rectifié, position réglable au moyen d'un volant sur le côté control. Le mouvement du couteau suit la surface du moule, lui restant tangent sur toute la plage de réglage. Un indicateur d'échelle graduée situé sur l'épaule du côté control vous permet de visualiser la position du couteau
- Tapis à anneau en coton avec trame spéciale et bords cirés
- Grattoir en acier inoxydable pour le nettoyage du tapis. Sous le grattoir, il y a un tiroir pour recueillir les restes de pâtes.
- Motorisation principale composée par un moto-réducteur avec inverseur. Le réglage de la vitesse s'effectue à partir du panneau de commande situé sur la machine
- Machine fournie avec 1 cylindre mouleur, en bronze, avec inserts sur matière plastique alimentaire anti-adhésive, gravé avec n.1 format au choix du client
- Chargeur automatique des plaques, capacité maximale d'environ 12 plaques, retrait des plaques d'en bas au moyen d'une chaîne avec crochets
- Machine fournie avec 15 plaques de cuisson ayant les dimensions demandées
- Pupitre à bord de la machine avec écran de la fréquence de travail, bouton Start/Stop, bouton d'émergence, potentiomètre pour la variation de la vitesse
- Tableau électrique à l'extérieur de la machine pour faciliter l'accès

# ROTATIVE RW



## Caractéristiques techniques



Code	Dimension des plaques [mm]	Puissance Installée [kW]	Dimensions emballage (environ) [mm]	Poids brut [kg]	Plaques par minute	MAX production horaire [kg/h] *
RW 2	W500 (max) x L600-800	1,5	2750x1250xH1650	650	Min 3 – Max 12	500
RW 3	W600 (max) x L600-800	2	2750x1350xH1650	730	Min 3 – Max 12	600

\* = la production (kg/h) peut varier considérablement en fonction de la taille et de l'épaisseur des biscuits à réaliser

### Dotations

Description	RW 2	RW 3
Cylindre mouleur gravé (1 forme)	■	■
Cylindre supplémentaire (sans engrenage et roulements)	□	□
Engrenage et roulements pour cylindre supplémentaire	□	□
Bandé transporteuse motorisée pour l'enlèvement des déchets	□	□
Petit rouleau motorisé pour le démoulage	□	□
Couteau supplémentaire	□	□
Tapis en coton supplémentaire	□	□
Cylindre en caoutchouc supplémentaire (sans engrenage et roulements)	□	□
15 plaques	■	■
Jeu clés pour l'entretien	■	■

- standard
- optionnel, sur demande
- NP non prévu

### PRINCIPAUX COMPOSANTS STANDARD

MOTOREDUCTEURS	BONFIGLIOLI
ROULEMENTS	SKF / FAG
BANDES TRANSPORTEUSES	HABASIT / CRUMIERE / MORO
SUPPORTS	NACHI / KOYO

### PRINCIPAUX COMPOSANTS STANDARD

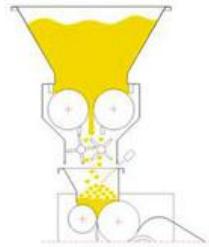
CARTER EN ACIER INOX	AISI 304 GIVRE'
INVERSEUR	OMRON
PROTECTION DU MOTEUR	SIEMENS
BOUTONS	SCHNEIDER ELECTRIC
AFFICHAGE DE LA VITESSE	PIXSYS

# ROTATIVE RW



## Options

- Petit rouleau motorisé en sortie de tapis, avec sa propre motorisation et réglage complètement indépendant de la vitesse, pour faciliter le détachement des biscuits du tapis de coton
- Tapis motorisé installé sous le grattoir pour l'évacuation des restes de pâtes
- Système WASH pour le lavage du rouleau d'alimentation, utilisant des jets d'eau à haute pression et un système d'acheminement de l'eau de lavage à l'extérieur de la machine rotative
- Alimentation automatique en pâte afin d'atteindre de grandes cadences impossibles en alimentation manuelle :



# ROTATIVE RW



## Les points forts de cette machine

- Variation de la vitesse par potentiomètre placé sur le panneau de commande (variation de la vitesse par INVERTER). Sur le panneau de commande est également installé un affichage numérique pour voir à tout moment la vitesse de travail ;
- Trémie inclinable sur un côté. Le blocage/déblocage de la trémie se fait par des crochets rapides et ne nécessite aucun outil ;
- Vitesse max. de production jusqu'à 12 plateaux par minute, avec une productivité horaire qui peut atteindre jusqu'à 500 kg/h (selon la forme du produit) ;
- Rouleau rainuré de plus grand diamètre, pour permettre un meilleur remplissage des formes du rouleau de moulage, également pour des formats épais d'un minimum de 2 mm jusqu'à un maximum de 14 mm (selon les dimensions/diamètre du produit à réaliser) ;
- Le mouvement des plateaux peut être arrêté/démarré indépendamment de la tête de fromage, grâce à une connexion électromécanique actionnable depuis le panneau de commande. Pendant la phase de démarrage ou de test de nouvelles recettes, il est donc possible de travailler sur la machine avec un seul opérateur : tous les réglages pour la formation parfaite des biscuits peuvent être réglés et, une fois prêts pour la production, il est possible d'activer le dépôt sur les plateaux. Également pendant la phase de nettoyage de la machine, l'arrêt des plateaux par rapport à la tête permet d'accélérer et de simplifier la désinfection de la machine ;
- Le petit rouleau motorisé en sortie du tapis en coton (pour faciliter le transfert du tapis aux plateaux) a sa propre motorisation indépendante et sa vitesse est toujours réglable depuis le panneau de commande. Cela permet de différencier la vitesse du rouleau par rapport à la vitesse du tapis/des plateaux, pour optimiser le transfert des biscuits ;
- Tous les réglages (mécaniques et électroniques) peuvent être effectués depuis le côté commande de la machine ;
- La machine ne nécessite pratiquement aucun entretien : les réducteurs sont lubrifiés à vie et tous les roulements sont fournis avec des protections anti-poussière ;
- Le rouleau de moulage pèse près de 50 kg et il est facilement extractible de la machine grâce à 2 poignées (fournies) qui doivent être vissées aux extrémités de l'arbre du rouleau de moulage

# 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)

Dans l'industrie depuis plus de 30 ans  
Fournisseur de machines pour vos applications salées et sucrées

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