



Tout est simple quand on est bien accompagné



FOUR ROTATIF EFC LG68-E



Le succès de ce four rotatif provient de la qualité du projet initial dont le concept était de produire des fours qui durent dans le temps. Les épaisseurs et la qualité des matériaux utilisés, la vaste chambre de cuisson, le circuit des fumées, la solidité et l'efficacité du foyer sont là pour le prouver. Ce four a été conçu pour la cuisson de tout type de biscuits, pains ou pâtisseries; grâce à son encombrement réduit, aux faibles consommations et à sa facilité d'utilisation, il s'adapte parfaitement aux exigences des petits et grands ateliers.

Ce four rotatif EFC LG68-E se distingue par son extraordinaire homogénéité et qualité de cuisson.



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

Email : contact@ebbo-foodconsultant.com

Site internet : www.ebbofoodconsultant.com

FOUR ROTATIF EFC LG68-E



- Le four est entièrement fabriqué en acier INOX AISI 430 SB. Façade en verre trempé noir. Porte à double-vitrage.
- L'échangeur de chaleur de nouvelle conception est situé à l'arrière du four.
- Les résistances blindées sont situées à l'arrière du four.
- Les générateurs de vapeurs verticaux à tiroirs avec sphères en fonte sont positionnés aux coins de la chambre de cuisson, en contact direct avec l'échangeur ou avec les résistances et permettent un auto nettoyage du four par cycle.
- Hotte d'extraction des vapeurs dotée d'un extracteur.
- Dans la version standard, le four rotatif est fourni avec une fixation à crochet pour la rotation du chariot.

EQUIPEMENTS DE SÉRIE

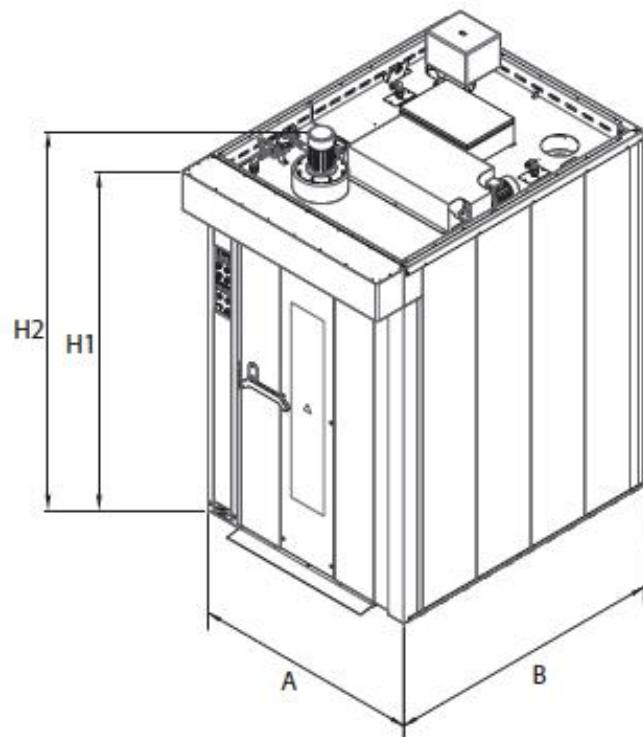
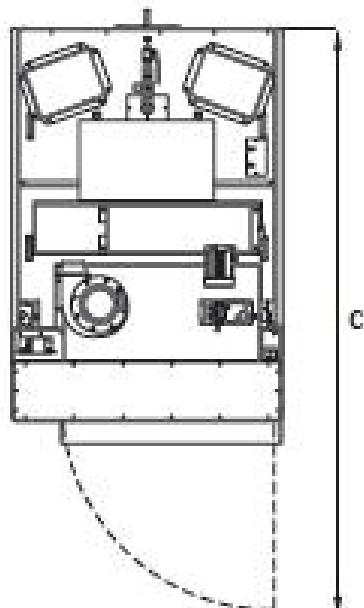
- Four entièrement en acier inoxydable intérieur et extérieur.
- 01 chariot de cuisson
- Système de rotation par crochet supérieur.
- Fonctionnement électrique de 43 kW.
- Tableau électromécanique avec mémorisation des programmes et 2 vitesses de ventilation de cuisson.
- Double appareil à buée à cascade avec système auto-nettoyant.
- Vanne d'extraction des buées manuelle (OURA).
- Eclairage de la chambre effectuée par deux lampes halogènes.
- Hotte d'aspiration incluse.



FOUR ROTATIF EFC LG68-E



Modèle	Nombre de plaques	Dimensions des plaques	Poids (Kg)	Dimensions extérieures four (cm)				
				A	B	C	H1	H2
EFC LG68-E	36	60x40 cm	1100	146	178+19	280	230	253
	18	60x80 cm						



Modèle	Kcal / heure	BTU / heure	kW
EFC LG68-E	37 000	147 000	43

FOUR ROTATIF EFC LG68-E



OPTIONS



Tableau de commande avec écran tactile 7" :

- interface graphique avec icônes
- fonctions
- livre de recettes avec choix d'images produits
- 99 programmes de cuisson avec 5 phases
- USB pour mémorisation des données
- multi-langues
- extracteur vapeur
- alarmes four

OPTIONS contrôlées par l'interface :

- Oura automatique
- Gestion de 4 vitesses des turbines

4 vitesses de ventilation :

Gestion de 4 vitesses de ventilation par variateur de fréquences. Cela vous permet en fonction du type de produit d'ajuster la vitesse de ventilation pour cuire plus vite ou pour éviter que le produit ne s'envole.

Oura automatique :

Cette option vous permettra de programmer automatiquement l'ouverture de la trappe d'évacuation des buées de cuisson (OURA).

Automatiquement quand le four sera en chauffe il sera fermé pour éviter la déperdition de chaleur et dès que le programme sera lancé en fonction de votre produit le OURA pourra s'ouvrir en fonction du % désiré et au moment souhaité.



Plateforme pour chariot :

La plateforme permet de rentrer le chariot dans le four sans avoir à le lever comme avec le système à crochet. Cela apporte aussi plus de sécurité à l'opérateur ou opératrice au moment de sortir le chariot du four.

Vous avez un projet ?

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



Ingénierie



Etude



Produits finis



Equipements



Batteurs
mélangeurs



Dresseuses



Fours
rotatifs



Conditionnement
horizontal
et vertical



NOUS CONTACTER



Adresse

695 chemin de Fondurane
83440 Montauroux - France



Téléphone

+33 (0)4 22 56 01 65



Email

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)