



Ebbo Food Consultant

Biscuiterie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie.
Vente de machines neuves et d'occasion.
Le spécialiste de la dresseuse pocheuse.

www.ebbofoodconsultant.com

Téléphone : 04 93 64 94 88

contact@ebbo-foodconsultant.com

EFC votre partenaire et votre conseil en France et à l'étranger pour vos projets et développements en biscuiterie pâtisserie, confiserie et chocolaterie.

FOUR ROTATIF EFC-B

Le four EFC-B est un four rotatif électrique compact de nouvelle génération spécialement conçu pour cuire les produits de boulangerie et pâtisserie. Ce four complètement en inox est capable d'atteindre les 300° en très peu de temps. Le four peut être équipé d'un condenseur de buées de cuisson évitant ainsi de connecter le four à une cheminée.



Le four s'installe très rapidement et très facilement grâce à sa structure modulaire, il peut passer par toutes les portes sans difficulté et peut être monté dans des locaux très bas. Dans la dotation de base, il offre de multiples solutions techniques que les autres fabricants proposent généralement en options. Le EFC-B permet de réduire les consommations de plus de 30% par rapport aux fours rotatifs traditionnels.

En option, le modèle ECO est le premier four rotatif à zones (breveté) qui permet de cuire même peu de plaques 1/3 ou 2/3 du four (quand on n'a pas besoin de cuire un chariot complet en fin de journée), en consommant seulement l'énergie pour la zone choisie.



Ebbo Food Consultant

Biscuiterie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie.
Vente de machines neuves et d'occasion.
Le spécialiste de la dresseuse pocheuse.

www.ebbofoodconsultant.com

Téléphone : 04 93 64 94 88

contact@ebbo-foodconsultant.com

EFC votre partenaire et votre conseil en France et à l'étranger pour vos projets et développements en biscuiterie pâtisserie, confiserie et chocolaterie.

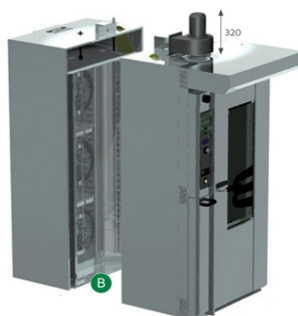
B/ La version de base se compose de :

- Tableau de commandes digital avec bouton multifonction de dernière génération pour une sélection rapide des commandes, écran LCD, 30 programmes mémorisables
- Système de démarrage automatique programmable avec 2 départs journaliers et programmeur hebdomadaire
- Système de rotation avec crochet supérieur
- 2 vitesses de ventilation de cuisson (plus vite pour le pain et la pâtisserie normale, plus lent pour la pâtisserie délicate)
- Générateur de vapeur
- Chambre de cuisson, façade et panneaux extérieurs en acier inox
- Porte en acier inox avec système d'ouverture à 180° (facilitant la manipulation des chariots en espaces restreints) et double vitrage ouvrable avec gongs pour garantir un nettoyage plus aisé
- Joints montés sur la porte pour éviter l'impact avec les chariots (meilleure résistance et durée de vie)
- Excellente isolation garantie par des panneaux en laine de roche précontrainte
- Opérations d'entretien exécutables par le devant, le dessus ou l'intérieur du four (encastrable entre 3 murs)
- Tableau électrique intégré et inséré en façade sous le tableau de commandes (on évite le gaspillage d'espace occupé par les tableaux électriques traditionnels montés à l'extérieur)
- Hotte équipée d'extracteur
- Possibilité de livrer le four monté ou en 2 modules (installation en moins de 2 heures)



2H

- Montaggio rapido: 2 moduli = 2 ore
- Quick installation: 2 modules = 2 hours
- Montage rapide: 2 modules = 2 heures
- Montaje rápido: 2 módulos = 2 horas





Ebbo Food Consultant

Biscuiterie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie.
Vente de machines neuves et d'occasion.
Le spécialiste de la dresseuse pocheuse.

www.ebbofoodconsultant.com

Téléphone : 04 93 64 94 88

contact@ebbo-foodconsultant.com

EFC votre partenaire et votre conseil en France et à l'étranger pour vos projets et développements en biscuiterie pâtisserie, confiserie et chocolaterie.

C/ Caractéristiques techniques:

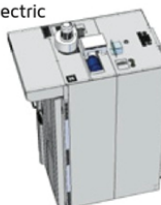
Modèles	Dimensions externes (mm)			Dimensions plaques cm	CONSOMMATION MOYENNE			PUISSANCE INSTALLE		
					Electrique (kW)		Thermique Kcal/h	Electrique (kW)		Thermique Kcal/h
	L	P	H		Standard	Plus		Standard	Plus	
B 46 Combustible	950	1240	2320	40x60			18 000			35 000
B 46 Electrique					12			24		
B 68 Electrique	1260	1530	2520	60x80	18	23		36	45	

Il est possible d'équiper le four d'un brûleur à combustion. Ces brûleurs ne présentent aucun risque à l'utilisation car ils sont équipés de multiples sécurités. Souvent par rapport aux autres énergies ils sont plus économes. Le brûleur à gaz ne demande presque aucun entretien car le gaz n'a pratiquement pas de déchets. Plusieurs marques de brûleurs sont disponibles.

gas/gasoil



electric



1. Bruciatore montato sopra il forno (per versioni gas e gasolio)
2. Tre ventole posteriori di grande portata
3. 12 mandate di regolazione del flusso d'aria
4. Vaporiera



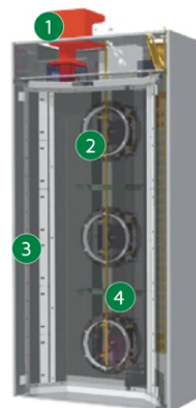
1. Burner placed on the top of the oven (gas and gasoil versions)
2. Three powerful rear fans
3. 12 shutters for air flow regulation
4. Steam generator



1. Brûleur placé sur le four (pour les versions à gaz ou gasoil)
2. Trois ventilateurs postérieurs de grande puissance
3. 12 volets de régulation du flux d'air
4. Générateur de vapeur



1. Quemador colocado arriba del horno (para versiones de gas o gasoil)
2. Tres turbinas traseras de gran potencia
3. 12 aletas de regulación del flujo del aire
4. Generador de vapor



Nos machines reçoivent régulièrement des évolutions. Il est possible qu'il y ait de légères différences entre cette fiche technique et la machine commandée.