



Ebbo Food Consultant

Spécialiste du biscuit depuis plus de 30 ans
Fournisseur de machines pour vos applications salées et sucrées

MAX UNIVERSAL 400

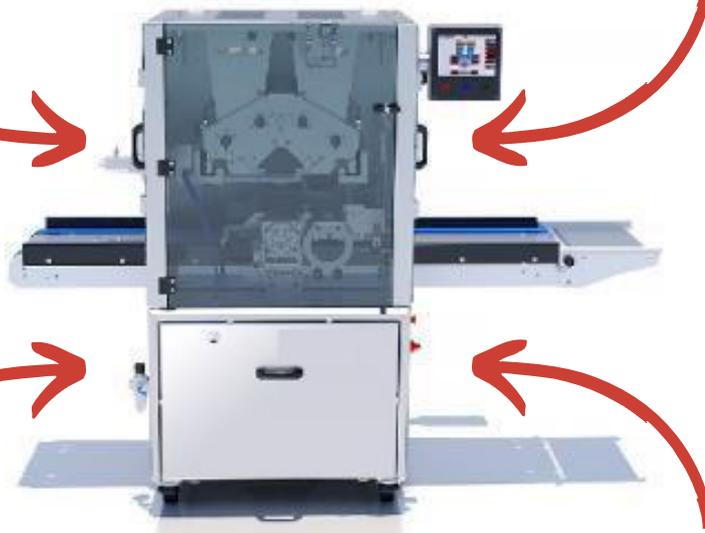
DRESSEUSE BICOLORE
+ Rotative à biscuits
+ Doseuse volumétrique
+ Oneshot pour pâtes jaunes
+ Guillotine et Diaphragme



Rotative à biscuits



Doseuse volumétrique



La dresseuse la plus flexible du marché !

695 chemin de Fondurane - 83440 Montauroux

Téléphone : 04 22 56 01 65

Email : contact@ebbo-foodconsultant.com

Site internet : www.ebbofoodconsultant.com

MAX UNIVERSAL 400



Caractéristiques techniques :

Voltage	380V-50Hz (3 phases+terre+neutre)
Puissance installée	4,75 kW
Consommation en courant	9,7 A
Capacités trémies	2 x 25 litres
Largeur de travail	400 MM
Poids	750 Kg
Dimension de la machine (L x l x H)	146 x 115 x H154 cm

Description de la machine :

- Deux têtes hermétiques chacune avec un système d'entraînement indépendant
- Tête de dosage de pâte équipée de rouleaux à roulements en acier inoxydable
- Servo-moteurs et électronique
- Panneau de contrôle tactile multilingue
- Connexion Wi-Fi
- Chargeur automatique de plateaux
- Largeur de travail 400 mm
- Fonctionne avec des plaques de 600x400 mm
- Vitesse de rotation des douilles réglable
- Vitesse du convoyeur de plaques réglable
- Réglage numérique du mouvement horizontal et vertical du convoyeur

MAX UNIVERSAL 400



- Contrôle du dosage en gérant le temps de dosage et la vitesse des rouleaux
- Possibilité de mémoriser jusqu'à 100 programmes pour chaque option de production
- Possibilité de mémoriser ses propres recettes
- Production possible de biscuits de différentes longueurs avec ou sans rotation des buses
- Capteurs de présence et de mouvement des plaques
- Productivité de 120 kg/h à 310 kg/h (dépend de la taille du biscuit)
- Convoyeur équipé d'un système d'entraînement circulaire
- Construction stable et solide basée sur de l'acier inoxydable de type AISI 304

Pâtes que la Max universal 400 peut passer :

- Pâtes sablées
- Pâtes à choux
- Meringues
- Macarons
- Cookies avec morceaux
- Confitures
- Pâtes à tartiner
- Pâtes jaunes (génoises, muffins, madeleines, ...)



Photos des certains produits que la Duomax peut faire en fonction des options choisies

695 chemin de Fondurane - 83440 Montauroux

Téléphone : 04 22 56 01 65

Email : contact@ebbo-foodconsultant.com

Site internet : www.ebbofoodconsultant.com

MAX UNIVERSAL 400



Caractéristiques innovantes de la Max Universal



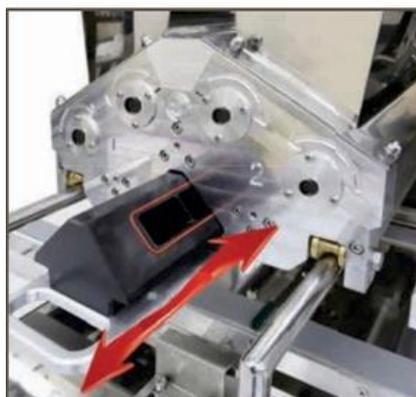
Roulements à billes



Roulements étanches



Rouleaux robustes en acier inoxydable



Changement facile des têtes



Règles de dosage de haute qualité



MAX UNIVERSAL 400



Equipement standard :

- 01 tête de dosage avec 2 trémies pour pâtes dures (2 pâtes dures ou 1 pâte dure + fourrage)



- 01 règle 6 sorties avec douilles rotatives



- 01 jeu de douilles en bronze (modèle à choisir par le client)



- Plusieurs jeux de douilles en plastique (1 jeux de douilles lisses $\phi 8$, $\phi 10$, $\phi 12$ + 1 jeu de douilles dentelées $\phi 8$, $\phi 10$, $\phi 12$ + douilles excentrées)



MAX UNIVERSAL 400



Equipement standard :

- Visses pour le fourrage $\phi 6$ et $\phi 8$



- 01 Jeu d'outils

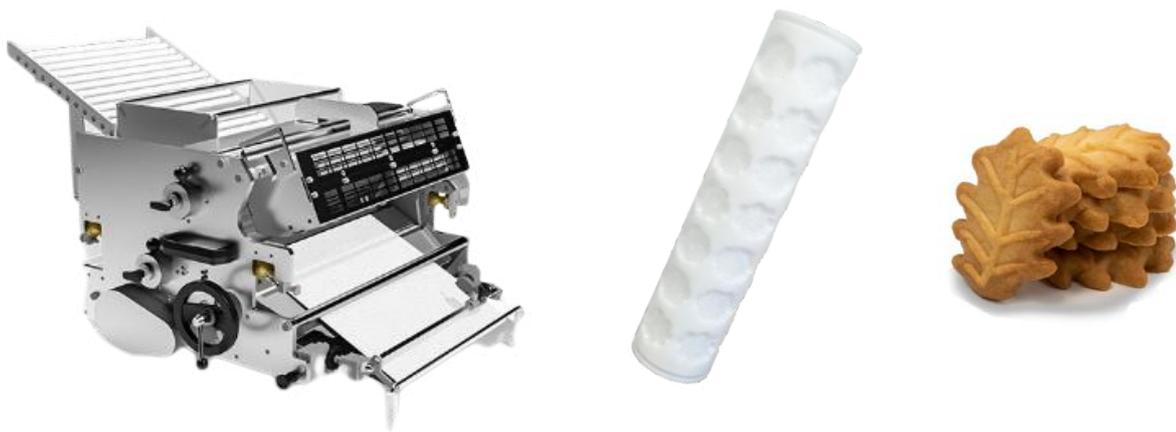


MAX UNIVERSAL 400



OPTION ROTATIVE A BISCUITS

Cette option permet de réaliser des biscuits moulés grâce à des cylindres gravés. Il est extrêmement facile et rapide de changer de cylindre et donc de forme.



La rotative vient simplement se glisser à la place de la tête de dosage. Après l'avoir connectée il suffit de démarrer et de produire des biscuits moulés.



MAX UNIVERSAL 400

OPTION TETE DE DOSAGE HYBRIDE

La tête de dosage "hybride" permet de fabriquer des produits à pâtes liquides fourrés : muffins, madeleines, financiers, ...



Un côté de la tête est constituée de rouleau crantés permettant de passer les pâtes liquides. De l'autre côté nous avons des rouleaux standards permettant de passer des fourrages comme de la pâte à tartiner ou des confiture.

C'est le même principe qu'une Oneshot.

MAX UNIVERSAL 400

OPTION GUILLOTINE

La guillotine est actionnée par un système pneumatique et nécessite une alimentation en air comprimé. L'option guillotine offre la possibilité de produire des biscuits fourrés ou pas de différentes longueurs. La quantité de garniture ou la taille du biscuit peut être facilement ajustée à partir du panneau de commande. La machine calcule automatiquement la disposition des biscuits sur le plateau en fonction de la longueur requise des produits.



OPTION DOSEUSE VOLUMETRIQUE

La doseuse volumétrique permet d'avoir un dosage très précis même avec des morceaux dans la pâte. Cette tête est utilisée pour le dosage de madeleines, muffins, ...



MAX UNIVERSAL 400



OPTION DIAPHRAGME

Cette option permet de réaliser des biscuits à une couleur fourrés. La quantité de garniture ainsi que le volume de la pâte formant les biscuits sont facilement réglables à partir du panneau de commande de la machine. Même le départ et la fin du dosage du fourrage par rapport à la pâte du biscuit sont indépendants.



L'option est constitué d'un dispositif à diaphragme pneumatique venant avec une règle 6 sorties permettant de produire 6 biscuits fourrés à chaque coupe :



OPTION TAMPON

Ce dispositif permet de venir tamponner le dessus du biscuit pour l'aplatir et enlever la pointe. Il peut être chauffé (en option) au cas où les produits colleraient.



MAX UNIVERSAL 400



OPTION COUPE-FIL

Cette option permet de réaliser des biscuits de différentes formes à base de pâte dure.



Le dispositif coupe-fil vient avec un bras en acier inoxydable et une règle mono-couleur de 6 sorties (dessin au choix)



Un grand choix de règles pour des biscuits bicolores sont disponibles en option.



MAX UNIVERSAL 400



RÈGLES DE DOSAGE EN OPTION

Plusieurs règles sont disponibles pour différentes fonctions :

- Règle pour plaques de génoises ou biscuits :



- Règle pour petits biscuits :



- Règle pour Muffins :



OPTION CHARIOT TRANSPORT TÊTES DE DOSAGE

Chariot permettant de transporter facilement les têtes de dosage pour les conduire vers la zone de lavage :



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