

FOURS VENTILÉS & FOURS À SOLE MODULAIRES



05/2022

577, rue Célestin Hennion - 59144 GOMMEGNIES CS 70029
tél. +33.(0)3.27.28.18.18 - fax. +33.(0)3.27.49.80.41
www.eurofours.com - infos@eurofours.com

FABRICANT
EUROFOURS[®]

6 enjeux, vos 6 avantages



« Chez Eurofours, les fours ventilés font partie de notre histoire. Ils sont nos racines, notre présent et notre avenir. Pierre Lancelot, fondateur de la société, a été le premier à créer des fours ventilés d'une qualité de cuisson incomparable. Il nous a également montré la voie à suivre pour continuer de faire d'Eurofours LE fabricant de référence. C'est pourquoi depuis plus de 30 années notre place est celle d'un leader. Notre philosophie s'articule autour de deux idées simples : conserver notre savoir-faire industriel historique et développer des fonctionnalités innovantes qui répondent aux attentes de nos clients. »



◀ Gommegnies (59, NORD). C'est ici que l'histoire d'Eurofours a commencé.

Aujourd'hui, la production des différentes gammes d'Eurofours est répartie entre 4 sites, sur plus de 12000 m².



Stéphane et Nicolas
LANCELOT

Economie

Parce qu'elle est au cœur du métier de boulanger, nous avons porté une grande attention à la gestion de l'énergie. La performance énergétique c'est une consommation électrique ramenée au plus près des besoins, tout en garantissant un résultat sans faille sur les produits.

Ecologie

Notre engagement écologique est d'assurer la fabrication de nos fours avec des matériaux 100% recyclables : parties électro-techniques, corps de chauffe, parois...



Ergonomie

Nous avons cherché à rendre nos fours les plus confortables possible à l'usage. Découvrez le soin que nous avons apporté au nettoyage des vitres, à l'affichage clair et lisible des informations... Respectueux de nos clients, il nous apparaît évident de penser un produit autour des règles qui rendent le travail agréable.

Esthétique

De la couleur (s'il vous plaît ainsi) est possible en option. En standard l'inox est de rigueur. Nous avons prévu de revêtir les tôles d'habillage de la façade inox de différents coloris au choix (noir, rouge, blanc, ou personnalisé). Cette finition cuite au four est particulièrement résistante et facile à entretenir. Appliquée sur un support en acier inoxydable, elle apporte une touche qui renforce le caractère du four et constitue un élément de décoration qui s'inscrit avec harmonie dans votre magasin. Vous pouvez demander une teinte personnalisée. Nous vous proposerons une étude et une réalisation qui satisferont vos attentes.

Standard	
	inox
Option	
	inox + époxy noir
	inox + époxy rouge
	inox + époxy blanc
	inox + époxy personnalisable

6 enjeux, vos 6 avantages

Garantie et qualité

Nous avons prêté la plus grande attention au choix des composants et par conséquent opéré une sélection rigoureuse de nos fournisseurs. Nous avons soumis les composants aux tests les plus sévères et fait valider les cuissons par de nombreux professionnels. Nous avons sélectionné les matériaux en fonction de notre expérience. Notre service qualité contrôle précisément 38 points de chaque four avant expédition. La qualité c'est tout simplement une **garantie de 3 ans** sur l'intégralité des pièces du four. (hors consommables : vitres, joint, ampoule...)



Eurofours est une entreprise certifiée ISO 9001 depuis plus de 17 ans. Toute la gamme d'équipement présentée dans cette documentation répond aux normes CE, NSF, METus, METcdn, Gost,..... (ou est en cours de certification)



Le contrôle régulier de nos processus et composants par des organismes extérieurs et indépendants atteste de notre volonté à vouloir servir nos clients dans le respect d'une qualité certifiée et en parfaite conformité par rapport aux exigences des marchés internationaux.



Efficacité et polyvalence

L'offre « produits » en viennoiserie et boulangerie est en constante et forte évolution. La capacité de la filière farine à innover dans le domaine des matières premières, des process, des recettes et de produits finis, force l'admiration. Eurofours accompagne ces évolutions et construit des fours ventilés électriques ou gaz qui répondent à ces exigences nouvelles. La polyvalence d'usage devient un critère de choix très important. Nos fours sont en mesure de répondre à une gamme complète de produits : des pâtisseries les plus fines aux pains complets les plus denses qui requièrent une croûte épaisse. Que ce soit pour les pains de 500 grs et plus en passant par toute une gamme de produits viennois pour finir sur des spécialités telles que macarons et meringues, tous ces produits doivent être cuits à la perfection et pour ce faire les solutions existent dans notre gamme.



Dans cette optique et pour cette raison de très nombreuses sociétés utilisent nos fours dans leur laboratoire de développement pour mettre au point la cuisson de leurs produits. De même des noms prestigieux confient à nos fours la cuisson de leurs spécialités sur lesquelles reposent leur notoriété et fierté.

*N'ayez de limite
que votre imagination !*

fours ventilés : usage et fonctionnement

Le pilotage du four



La commande e-drive est un écran tactile intégré dans la façade du four. Elle vous permet de programmer ou d'utiliser en mode manuel toutes les fonctions du four.

Ultra-intuitive, bien en phase pour les fonctions qui doivent tomber sous vos yeux et doigts pour son utilisation au quotidien, bien en ligne pour programmer et injecter des recettes via une connexion internet* ou par clé USB, bien en main pour l'utiliser sans recours à la programmation. Une commande que nous vous recommandons pour sa simplicité et ses multiples possibilités. Profitez d'une régulation aussi conviviale qu'un smartphone !

* bientôt disponible

◀ un format lisible de 60x100mm soit 4,5"



connexion USB



connexion internet*

La gestion de l'énergie

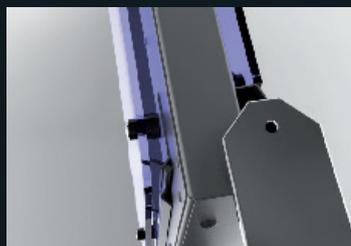
L'énergie électrique a l'avantage de la flexibilité pour des cuissons différentes, mais aussi d'une utilisation du four en fonction des quantités à cuire tout au long de la journée. La bi-puissance vous permet de gérer votre four avec une grande souplesse. Vous pouvez par exemple, grâce à notre système «demi-charge», n'activer que la moitié des résistances de chauffe lorsque le four est chargé à moins de 50% de sa capacité ou pour la cuisson de viennoiseries.



1



2



L'isolation

Prêter la plus grande attention à l'isolation n'est pas uniquement important du point de vue des économies d'énergie mais contribue également à une bonne qualité de cuisson.

Les matériaux d'isolation restent stables et efficaces tout au long du cycle de vie du four. Nos tests prouvent que les parois externes du four restent à une température maximum de 20°C (68°F) au dessus de la température ambiante du fournil. (1) Ceci est possible grâce aux choix des meilleurs matériaux (laine de verre stabilisée et renforcée de 45mm d'épaisseur.)

La double vitre de 6mm d'épaisseur chacune (2) permet une ventilation naturelle qui abaisse la température de surface sans risque de brûlure et contribue à l'isolation du four.

fours ventilés : usage et fonctionnement



La lecture en marche :

L'ensemble des informations dont vous avez besoin en cours de cuisson sont facilement lisibles. Un seul coup d'œil suffit. Recette, température, temps restant, ventilation... Vous pouvez à tout moment accéder à l'ensemble des fonctions.



La programmation des recettes et leur utilisation :

Les températures, le temps de cuisson, la quantité de buée et bien d'autres possibilités sont à votre disposition pour chaque recette. Nous avons pris le soin de pré-charger les recettes les plus standards que vous pourrez modifier très simplement en fonction de vos attentes.

Un écran tactile pour professionnels :

L'écran est réalisé pour un environnement boulanger : la farine et la pâte ne lui font pas peur. Un minimum de nettoyage et vous en profiterez longtemps. Notre fournisseur historique (société française spécialisée dans les systèmes de régulation) a parfaitement intégré notre cahier des charges, tant du point de vue fonctionnel que du design.



! La régulation «RUN» électromécanique est également disponible >

La ventilation

Éléments de chauffe électriques comme éléments en acier spécialement adaptés aux ventilateurs sont testés séparément avant assemblage (1,2,3). La ventilation est

1



2



3

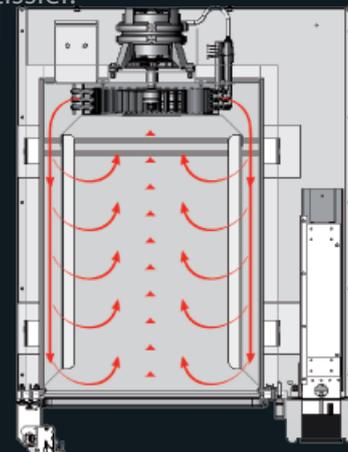


spécialement conçue pour être adaptée à la chambre de cuisson. Les turbines sont équipées de 36 ou 40 pales afin de s'adapter aux différents formats de fours. Ces dernières sont parfaitement dimensionnées, de 60 à 100mm selon les modèles. La chaleur est distribuée par les parois latérales et reprise par le système d'aspiration situé au fond de la chambre de cuisson. (4) Le flux d'air est maîtrisé pour une cuisson homogène. La vitesse de ventilation peut être abaissée pour cuire les produits de moins de 25 grammes grâce à un variateur de vitesse en optant pour notre dispositif pâtissier.

La buée

L'électrovanne qui pilote l'injection d'eau sur un appareil à buée permet d'éclater le jet et diffuse dans la chambre de cuisson une vapeur humide. Sans contact direct entre l'eau et les résistances, cette technique garantit à la fois une buée abondante et préserve la longévité des résistances car elles ne sont pas brutalement refroidies. De surcroît la buse d'injection ne nécessite pas d'entretien. Cependant, selon la qualité de l'eau du réseau, un purificateur est souhaitable.

4



fours ventilés : hygiène et confort

Le nettoyage des vitres

Une vitre propre combinée à un éclairage bien diffusé dans la chambre de cuisson c'est l'assurance d'une bonne vision de vos produits. Sans aucun outil, vous pouvez libérer d'un simple geste les deux vis latérales de la vitre intérieure du four. Ainsi dégagée, vous pouvez nettoyer les deux faces de chacune des vitres en un minimum de temps et d'effort.



La chasse aux odeurs



Quand les cuissons sucrées et salées se succèdent mieux vaut que les odeurs ne se mélangent pas. Grâce à notre dispositif «Odor Control», vous pouvez sur simple pression sur le bouton de commande supprimer les transferts d'odeurs entre deux cuissons. Cette fonctionnalité est disponible sur l'ensemble de notre gamme de fours ventilés ou fours à soles modulaires équipés d'un système de buée. Un principe simple qui permet d'éliminer en quasi-totalité les odeurs qui ne font pas bon ménage.



L'ouverture de porte



Largement dimensionnée, la poignée de porte vous offre une prise en main confortable. Robuste, elle est conçue pour répondre à près de 10.000 ouvertures et fermetures par an ! Cette poignée peut, en option, recevoir un système de verrouillage et déverrouillage par électroaimant. Du bout du doigt, et c'est peu de l'affirmer, "sans le moindre effort" vous déverrouillez la porte du four. La poignée sert tout simplement à ouvrir et repousser la porte en position de verrouillage. Nous l'affirmons en toute simplicité car nos clients nous le confirment à chaque fois qu'ils ont opté pour ce dispositif c'est pour eux " LA SOLUTION " la plus confortable et pour nous le système le plus fiable du marché.

Le joint de porte

Sur nos fours ventilés, nous utilisons des joints haute température clipsables. Il est facile de retirer et de remettre le joint manuellement pour un nettoyage ou un remplacement en toute simplicité. Aucun collage n'est requis.



fours ventilés : les options



Couleur

Personnalisez votre four : l'inox reçoit une peinture époxy, à choisir parmi plus de 200 teintes RAL ! (bandeaux latéraux de four et de piètement/étuve).



Les piètements



Piètements :

De hauteur : 550 ; 780 ; 910 elles s'adapteront à la solution de cuisson retenue. Elle permettent le stockage des plaques de cuisson.

Etuve à hygrométrie contrôlée :

L'étuve est une variante de la pousse contrôlée, permettant de réguler la température du local jusqu'à 40 °C elle offre les fonctions indispensables aux professionnels qui souhaitent faire pousser efficacement leurs pâtes boulangères (pains, viennoiseries, pizzas, brioches ...) tout en maîtrisant parfaitement la température et le taux d'humidité.

Armoire de fermentation contrôlée :

La maîtrise du processus de blocage et la maîtrise de la pousse sont indispensables pour une cuisson de qualité. Toutes vos pâtes fraîches seront très rapidement bloquées à coeur. Le réveil des produits se fait en douceur par une montée en température très progressive et une hygrométrie parfaitement adaptée pour une pousse à coeur.

données techniques : fours ventilés

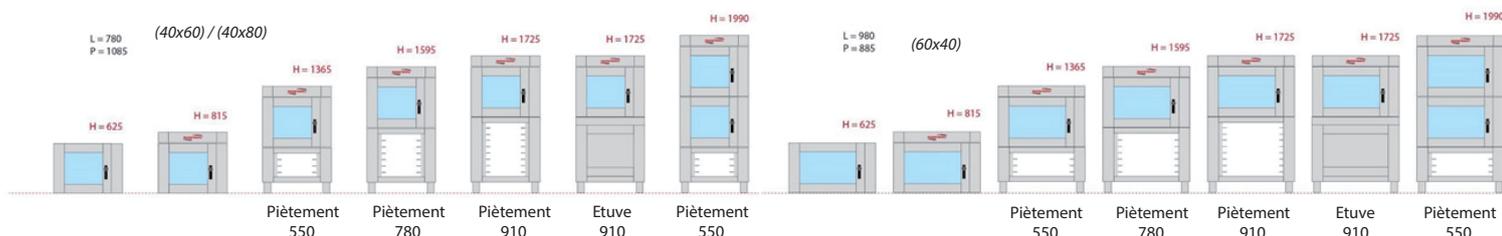
- Prévoir 250mm de réserve technique à l'arrière des fours.
- Prévoir 120mm de réserve technique en hauteur au dessus de la hotte.
- ! - Buse d'évacuation des buées sans hotte : \varnothing 76 mm. Avec hotte : \varnothing 153 mm.
- Arrivée et évacuation d'eau à 1m20 du sol.
- Hotte : profondeur du four + 215 mm sur l'avant



Ferrage gauche ou droit à préciser à la commande

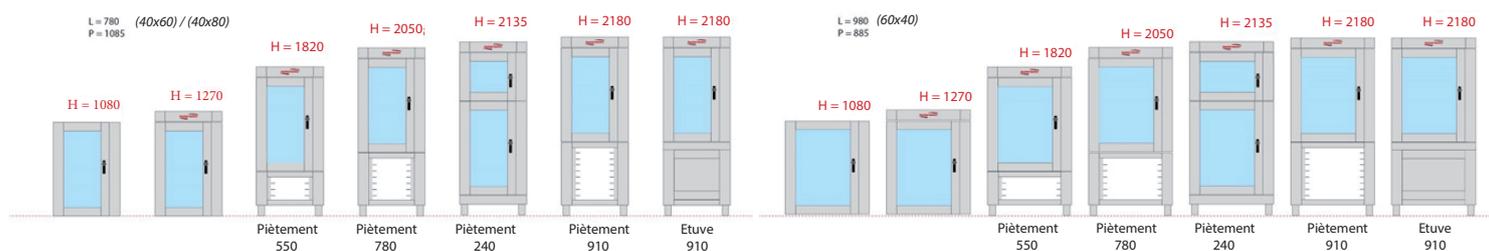
Four ventilé 5 plaques électrique (mm) Espacement inter étages : 85mm

format plaques	400 x 600	400 x 800	600 x 400
hauteur	625		
largeur	780		980
profondeur (poignée + 60mm)	1025	1225	825
profondeur porte ouverte	1615	1815	1615
Poids Kg	125	137	125
Puiss.Elec (sans / avec buée): 5,8 / 10,2 kW - Puiss. Chauffe (sans / avec buée): 5,25 / 9,45 kW - Tension standard : ~ 3x400V+N+T			



Four ventilé 10 plaques électrique (mm) Espacement inter étages : 85mm

format plaques	400 x 600	400 x 800	600 x 400
hauteur	1080		
largeur	780		980
profondeur (poignée + 60mm)	1025	1225	825
profondeur porte ouverte	1615	1815	1615
Poids Kg	200	225	200
Puiss.Elec (sans / avec buée): 11,2 / 19,7 kW - Puiss. Chauffe (sans / avec buée): 10,5 / 18,9 kW - Tension standard : ~ 3x400V+N+T			



données techniques : accessoires fours ventilés



Pieds réglables (90 à 130mm) ou roulettes (130mm) à préciser à la commande.
Etuves et fermentation contrôlée sous four : ferrage droit ou gauche à préciser à la commande.

Etuves (mm) Espacement inter étages : 70mm

	400 x 600	400 x 800	600 x 400
Nombre de plaques	16	8	16
hauteur (dont 130 de roulettes - pieds réglables de 90 à 130)	910		
largeur	780	780	980
profondeur (poignée + 82mm)	1025	1225	825
profondeur porte ouverte	1750	1950	1750
Poids Kg	79		79
Puiss. Elec 1,2 kW - Tension : ~ 1x208-240V+N+T			

Fermentation contrôlée sous four (mm) Espacement inter étages : 63 mm

	400 x 600	400 x 800	600 x 400
Nombre de plaques	16	8	16
hauteur (dont 130 de roulettes - pieds réglables de 90 à 130)	910		
largeur	780	780	980
profondeur (dont 365mm de groupe)	1615		
profondeur porte ouverte	2395	2395	2595
Poids Kg	200		
Puiss. Elec 1,2 kW - Tension : ~ 1x208-240V+N+T			

Piètement pour fours ventilés (mm) Espacement inter étages : 70 mm

format plaques	400 x 600	400 x 800	600 x 400
hauteur (dont 130 de roulettes - pieds réglables de 90 à 130)	240 (0 étage), 550 (4 étages), 780 (6 étages) ou 910 (8 étages) au choix		
largeur	780	780	980
profondeur	920	1120	720

Réhausse (mm) 4 étages Espacement inter étages : 100 mm

format plaques	400 x 600	400 x 800	600 x 400
largeur	780	780	980
profondeur	910	1110	710
hauteur	550		

fours modulaires : usage et fonctionnement

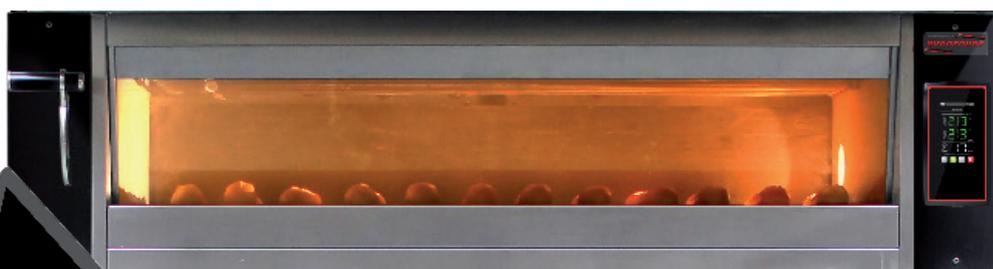
e drive



un format lisible ►
de 60x100mm
soit 4,5"



smartphone !
* bientôt disponible



Le pilotage du four

La commande e-drive est un écran tactile intégré dans la façade du four. Elle vous permet de programmer ou d'utiliser en mode manuel toutes les fonctions du four. Ultra-intuitive, bien en phase pour les fonctions qui doivent tomber sous vos yeux et doigts pour son utilisation au quotidien, bien en ligne pour programmer et injecter des recettes via une connexion internet* ou par clé USB, bien en main pour l'utiliser sans recours à la programmation. Une commande que nous vous recommandons pour sa simplicité et ses multiples possibilités. Profitez d'une régulation aussi conviviale qu'un



connexion USB



connexion internet*



Les résistances et l'isolation

Les résistances en épingle d'un diamètre de 10 mm sont réalisées en inox blindé réfractaire. La puissance de chacune est adaptée au type de four pour garantir la parfaite répartition de la chauffe de l'avant vers l'arrière et de la droite vers la gauche. Leur nombre varie selon la taille du four et correspond à une volonté d'obtenir un maillage très dense pour exposer les pains à un rayonnement optimisé. Elles sont solidement maintenues par des omégas dont la fonction consiste également à les protéger des éventuels coups de pelle.



L'isolation en laine de roche revêtue d'un film rigide ainsi que le niveau d'étanchéité au niveau de la bouche limite considérablement les déperditions de chaleur et contribue à la fois à l'économie d'énergie et une bonne masse particulièrement importante pour une cuisson douce et à cœur.

fours modulaires : usage et fonctionnement



La programmation des recettes et leur utilisation :

Les températures, le temps de cuisson, la quantité de buée et bien d'autres possibilités sont à votre disposition pour chaque recette. Nous avons pris le soin de pré charger les recettes les plus standards que vous pourrez modifier très simplement en fonction de vos attentes. Enfin, afin de bien gérer votre production, vous pouvez programmer un démarrage différé.

Un écran tactile pour professionnels :

L'écran est réalisé pour un environnement boulanger : la farine et la pâte ne lui font pas peur. Un minimum de nettoyage et vous en profiterez longtemps. Notre fournisseur historique (société française spécialisée dans les systèmes de régulation) a parfaitement intégré notre cahier des charges, tant du point de vue fonctionnel que du design.



Une régulation économe :

Le four est équipé de 2 sondes de température par étage. La régulation en sole et voute est pilotée en alternance de chauffe de l'une et l'autre. Cette technique permet de réduire la puissance de raccordement sans compromettre la réactivité et la cuisson homogène.

Les dalles de cuisson

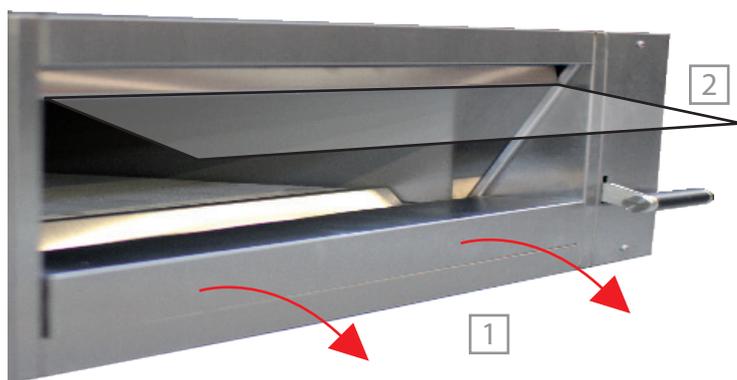


Les dalles de cuisson réalisées en ciment réfractaire d'une épaisseur de 20 mm en version standard. Talochées et vibrées les dalles ont une surface microporeuse pour éviter les surplus d'humidité occasionnés par l'injection des buées. Un cadre inox et un treillis renforce leur structure, elles sont guidées latéralement par cornières qui servent à la fois de cornières de dilatation, et empêchent la formation de nids à poussière.

fours modulaires : hygiène et confort

Le nettoyage des vitres

Une vitre propre combinée à un éclairage bien diffusé dans la chambre de cuisson c'est l'assurance d'une bonne vision de vos produits. Sans aucun outil, vous pouvez dégager le bandeau de façade (1) qui permettra de basculer la vitre en position de nettoyage (2). Ainsi dégagée, vous pouvez nettoyer les deux faces de la vitre, sans la démonter, en un minimum de temps et d'effort.



Ergonomie de la poignée

La poignée est largement dimensionnée, elle offre une préhension confortable. Un simple mouvement du haut vers le bas permet de bloquer la vitre en position basse.

Ce mécanisme ne nécessite aucun réglage ni entretien. De plus le passage du bras de poignée est parfaitement ajusté dans la façade du four. Cela élimine tout risque d'infiltration de poussières derrière la paroi.

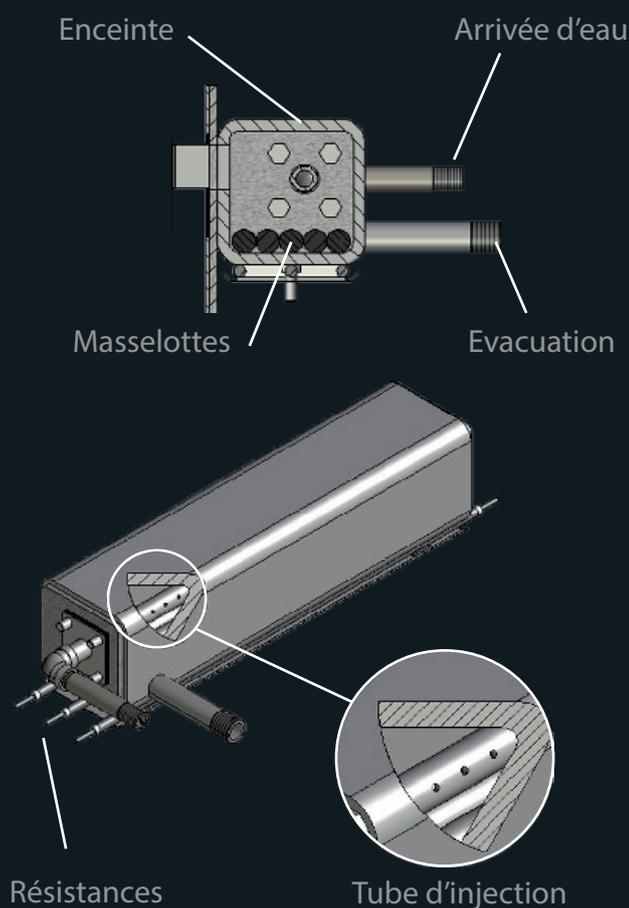


L'appareil à buée

L'appareil à buée est constitué d'une enceinte extérieure en acier réfractaire de 10 mm d'épaisseur. En partie basse, des masselottes métalliques renforcent la masse et augmentent la surface d'échange. Le tube d'injection, facilement démontable, est un d'un diamètre de 17 mm.

L'eau est injectée vers le haut de l'enceinte pour optimiser la production d'une buée humide et abondante. Les résistances sont placées en contact direct à l'extérieur de l'enceinte en acier. Le transfert de la chaleur se fait par conduction. Ces résistances ne sont donc pas en contact direct avec l'eau, ce qui accroît fortement leur longévité. Leur rendement reste ainsi stable dans le temps.

L'injection de la buée se fait par l'arrière du four. Cette buée humide se condense rapidement sur vos produits de manière uniforme : brillance assurée !



fours modulaires : polyvalence et modularité

Cuire à la vue de vos clients

Four du pâtissier par vocation et du boulanger par excellence, notre gamme est construite pour s'intégrer dans votre magasin.

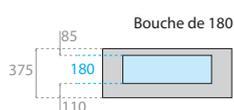
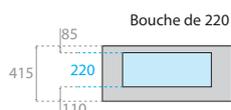
- Une compacité remarquable pour lui trouver sa place derrière la surface de vente à la vue du client. (Le nombre de combinaisons est tel que vous trouverez le four le mieux adapté à la fois à l'espace disponible et à votre besoin de production).
- Une surface de cuisson (sur 4 étages par exemple) qui couvre de 2 m² à 5.75 m².
- Une ergonomie et un confort à l'utilisation qui permettent plus particulièrement aux utilisatrices une utilisation sans effort. Bien entendu les plaques pâtissières en 400 x 600 mm disposées de telle façon que leur mise au four et leur retrait soient aisés. Par ailleurs de nombreux modèles répondent aux impératifs des standards 18 x 26 inches.



Osez la couleur !



données techniques fours à soles modulaires



! Prévoir 250mm de réserve technique à l'arrière des fours

Four à sole modulaire 2 plaques



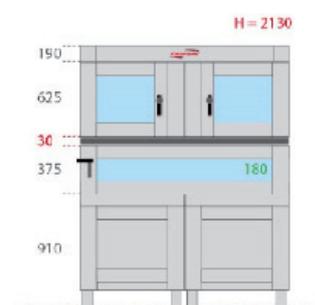
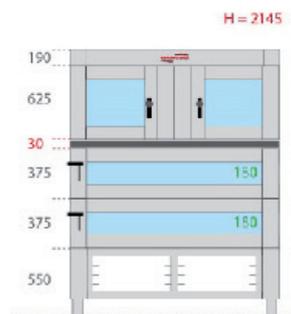
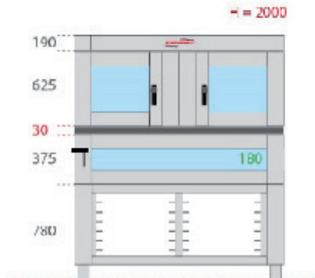
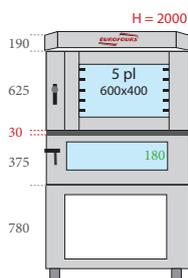
format	400 x 600	600 x 400
dalle de cuisson largeur x profondeur (mm)	830 x 610	660 x 810
surface de cuisson (m ²)	0.50	0.53
largeur (mm)	1150	980
profondeur (mm)	1025	1225
puissance électrique avec / sans buée	5.2 / 3.8 kW	5.3 / 4.5 kW

Four à sole modulaire 4 plaques



format	600 x 400
dalle de cuisson largeur x profondeur (mm)	1240 x 820
surface de cuisson (m ²)	1.02
largeur (mm)	1560
profondeur (mm)	1225
puissance électrique avec / sans buée	8.8 / 6 kW

EXEMPLES DE COMBINAISONS AVEC FOURS VENTILES

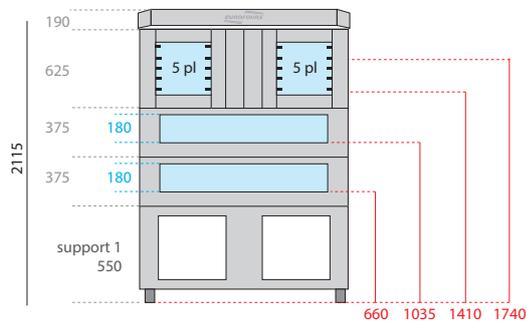
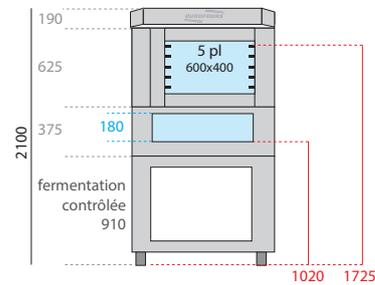
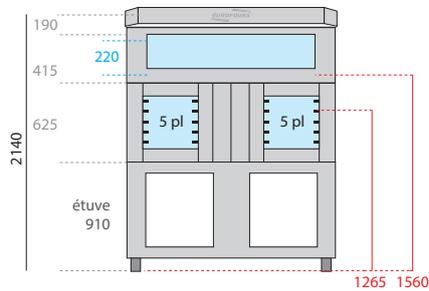


APF plutôt qu'étuve : ajouter H+30mm

données techniques : fours combinés

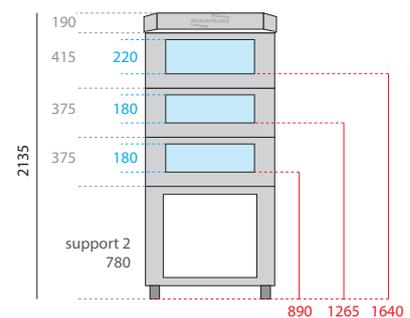
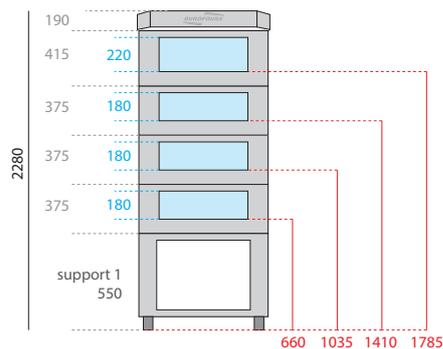


Exemples de combinaisons



Piètemnt pour fours modulaires (mm) Espacement inter étages : 75 mm

format plaques	400 x 600	600 x 400
hauteur (dont 130 de roulettes - pieds réglables de 90 à 130)	550 (option glissières : 4 étages) ou 780 (option glissières : 6 étages)	
largeur & profondeur	communes au four	





— Votre partenaire —



FABRICANT
EUROFOURS®

577, rue Célestin Hennion - 59144 GOMMEGNIES CS 70029 - tél. +33.(0)3.27.28.18.18 - fax. +33.(0)3.27.49.80.41
plus d'infos sur www.eurofours.com