

# Le *Pâtissier*



Le  
*Pâtissier*



- créateur de passions

577, rue Célestin Hennion - 59144 GOMMEGNIES  
tél. +33.(0)3.27.28.18.18 - fax. +33.(0)3.27.49.80.41  
[www.eurofours.com](http://www.eurofours.com) - [infos@eurofours.com](mailto:infos@eurofours.com)



# Le *Pâtissier*



## Effacité et polyvalence

Notre four ventilé « Le Pâtissier » répond aux exigences d'un métier qui a le souci du détail (qui fait toute la différence). Les produits cuits dans le « Pâtissier » se caractérisent par des poids, des temps, et ambiances de cuisson qui nécessitent des fonctions adaptées. Les macarons, meringues, langues de chat, génoises et viennoiseries autres sont autant d'exemples qui nécessitent une programmation de cuisson adaptée à chaque cas. Le variateur de vitesse et le oura combiné au dispositif pâte à choux, permettent une évacuation permanente de l'humidité de cuisson. De plus, avec la commande de régulation e-drive vous obtiendrez un résultat au plus près de vos exigences.



## EQUIPEMENTS



**Variateur de vitesse de ventilation**  
Vitesse réglable de 40 à 100%.



**Dispositif pâte à choux**  
Appel d'air frais pour éviter tout dessèchement.



**Bi-puissance**  
Réglage de la puissance du four : 50 ou 100%.



**Stop odeur**  
Pas de mélange d'odeurs entre deux cuissons.



**Oura**



**Buée**  
Disponible en option

## REGULATION **e**drive

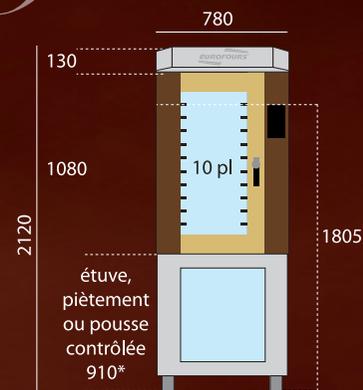


La commande e-drive est un écran tactile intégré dans la façade du four. Elle vous permet de programmer ou d'utiliser en mode manuel toutes les fonctions du four. Ultra-intuitive, bien en phase pour les fonctions qui doivent tomber sous vos yeux et doigts pour son utilisation au quotidien, bien en ligne 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. Sur chacune des 9 phases de la cuisson, vous pouvez intervenir avec précision sur l'ensemble des paramètres du four. Une commande que nous vous recommandons pour sa simplicité et ses multiples possibilités. Profitez d'une régulation aussi conviviale qu'un smartphone !

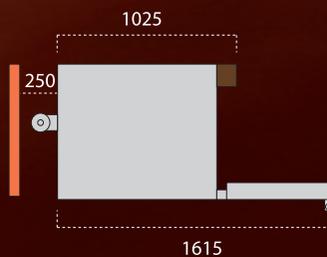


\* bientôt disponible

## COTES (Puissance de 14 kW)



\* hauteurs 550 ou 780 disponibles.



## ACCESSOIRES



- Hotte
- Etuve sous four
- Pousse contrôlée sous four
- Piètement (550, 780, 910mm)



Votre partenaire



577, rue Célestin Hennion - 59144 GOMMEGNIES - tél. +33.(0)3.27.28.18.18 - fax. +33.(0)3.27.49.80.41  
plus d'infos sur [www.eurofours.com](http://www.eurofours.com)