

HORNOS DE CARRO ESTÁTICO



CF80

compacto : 780mm

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

FABRICANT
EUROFOURS[®]

Un horno compacto y polivalente



« En Eurofours, los hornos de convección forman parte de nuestra historia. Son nuestras raíces, nuestro presente y nuestro porvenir. Pierre Lancelot, fundador de la sociedad, fue el primero en crear unos hornos de convección de una calidad incomparable. Él nos ha enseñado también la vía a seguir para continuar haciendo de Eurofours el fabricante de referencia. Por ello, desde hace más de 30 años nuestro lugar es el de un leader. Nuestra filosofía se articula alrededor de dos sencillas ideas :



◀ Gommegnies (59, NORD). Es aquí, donde ha empezado la historia de Eurofours.

Hoy en día, la producción de las diferentes gamas de Eurofours se reparten entre 4 puntos, en más de 12000 m².

conservar nuestro savoir-faire industrial histórico y desarrollar unas funcionalidades innovadoras que respondan a las expectativas de nuestros clientes.»
Stéphane et Nicolas LANCELOT



El horno de todos los éxitos

D.N.I.



Nombre : CF80
Tipo : horno de convección de carro estático
Capacidad : 16 pisos/80 baguettes
Formatos: 40x60, 40x80, 46x66, 46x80
Energía: eléctrico, a gas o a gasóleo

Garantía y calidad

Hemos elegido cuidadosamente los componentes y por consiguiente establecido una selección rigurosa de nuestros proveedores. Hemos realizado múltiples tests y cocciones validados por numerosos profesionales. Hemos seleccionado los materiales en función de nuestra experiencia. Antes de la expedición de cada horno, nuestro servicio de calidad controla 38 puntos de forma precisa. La calidad es simplemente una garantía recambios de 3 años íntegramente en todas las piezas del horno, exceptuando los consumibles... Eurofours es una empresa certificada ISO 9001 desde hace 17 años.



Ergonomía

Hemos desarrollado nuestros hornos de carro estático para una máxima comodidad de uso. Dos elementos esenciales participan en la ergonomía general del horno:

Tirador de la puerta

Se puede agarrar en toda la altura del horno, adaptándose de esta manera a la morfología de cualquier usuario.



Puerta electromagnética

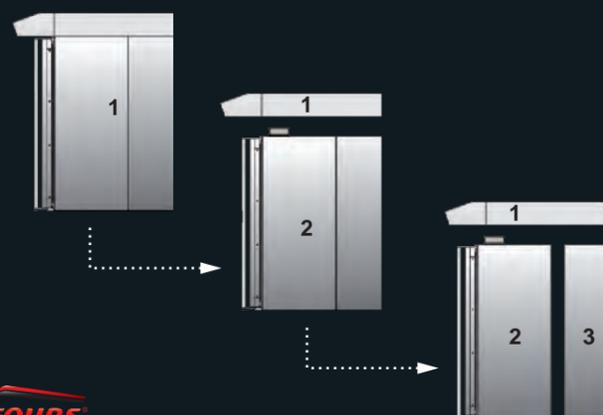
El cierre y el desbloqueo de la puerta se aseguran mediante 2 electroimanes. Una simple presión en el pulsador "open" de la puerta permite abrirla sin esfuerzo. El sistema de electroimanes garantiza una presión homogénea de la junta, asegurando una perfecta estanqueidad.

Transporte e instalación

El CF80 se desmonta en 3 partes, lo que permite 3 modos de transporte:

- Horno montado
- Horno en 2 partes (sin la campana)
- Horno en 3 partes (bloque delantero, trasero y campana)

Este último modo facilita la entrega y la instalación en obradores de difícil acceso. No hay que adaptar el local al horno. ¡El horno se adapta a su local!



Eficiencia



Espacio ocupado reducido al mínimo

Sólo 78cm de ancho
Acceso técnico por el interior*
Tan solo 2 horas de instalación



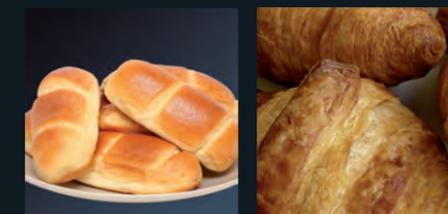
¡Prestaciones máximas!

Calidad de cocción irreprochable
Preparado para cocer cualquier tipo de producto
Regulación intuitiva y ergonómica



¡Satisfacción garantizada!

Un concepto decididamente diferente
Más de 2500 clientes usuarios satisfechos
Una polivalencia en todos los países del mundo.



Regulación táctil ergonómica e intuitiva

Regularidad y calidad de cocción



◀ un formato legible de 60x100mm o sea 4,5"

El pilotaje del horno



El panel e-drive es una pantalla táctil integrada en la fachada del horno. Ella os permitirá programar o utilizar en modo manual todas las funciones del horno. Ultra-intuitiva, adecuada para las funciones a simple vista y para su uso diario, muy en línea para programar y enviar nuevas recetas vía una conexión internet* o por llave USB, a mano para utilizarla sin tener que recurrir a la programación. Una pantalla que nosotros le recomendamos por su simplicidad y sus múltiples posibilidades. Aprovechese de una regulación tan fácil de utilizar como un smartphone!

* pronto disponible

- 96 programas con 6 fases posibles
- 3 programas de cocción continua
- 1 programa manual



conexión USB



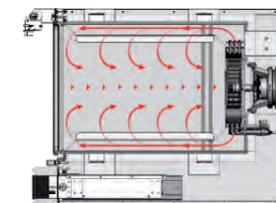
conexión a internet*



"¡Nuestro horno de carro estático le asegura una regularidad y una calidad de cocción que hace que se sonrojan los mejores hornos rotativos!"

La ventilación: 4 turbinas y 4 sondas

El sistema de ventilación y de distribución de aire se adapta a la cámara de cocción. Cada resistencia está controlada por una sonda de temperatura dedicada, para un calentamiento homogéneo de arriba hasta abajo. El calor, distribuido por las paredes laterales, es aspirado por las 4 turbinas (de 40 palas de 100mm) para una cocción homogénea en todo el carro. La velocidad de ventilación se puede ajustar (opcionalmente) para cocer los productos de menos de 25 gramos.



El vapor

La inyección de vapor en el generador permite dispersar y repartir en la cámara de cocción un vapor húmedo. Sin contacto directo entre el agua y las resistencias, esta técnica garantiza un vapor abundante y preserva la vida útil de las resistencias ya que no están sometidas al choque térmico. Además el tubo de inyección no necesita mantenimiento.

Nota: en función de la calidad del agua de la red, puede ser necesario un purificador y/o un descalcificador.



La lectura en marcha:

Todas las informaciones que necesita durante la cocción se ven con facilidad en la pantalla. Basta con un vistazo. Receta, temperatura, tiempo restante, ventilación, ... Puede en todo momento acceder a las funciones.



La programación de las recetas y su uso:

Las temperaturas, el tiempo de cocción, la cantidad de vapor y muchas otras posibilidades están a su disposición para cada receta. Hemos precargado las recetas más comunes que podrá modificar fácilmente según sus necesidades.

Una pantalla táctil para profesionales:

La pantalla está fabricada para un entorno panadero: la harina y la masa no le asustan. Un mínimo de limpieza y la disfrutará durante mucho tiempo. Nuestro proveedor histórico (sociedad francesa especializada en los sistemas de regulación) ha integrado perfectamente nuestro pliego de condiciones, tanto desde el punto de vista funcional como estético.

! También existe una regulación electrónica sin programador: el RUNI 4 sondas. Esta regulación permite pilotar todas las funciones del horno (tiempo, arranque, temperatura de cocción, tiempo de vapor, apertura del tiro, campana).



La gestión de la energía

La ventaja de la energía eléctrica no es sólo la flexibilidad en las diferentes cocciones, pero también utilizar el horno en función de las cantidades a cocer durante todo el día. La bi-potencia le permite gestionar su horno con una gran agilidad. Por ejemplo, Ud. puede, gracias a nuestro sistema de "media carga", activar sólo la mitad de las resistencias de calentamiento, cuando el horno está cargado a menos del 50% de su capacidad o para cocciones de bollería.



Las versiones gas o gasóleo

El intercambiador está situado debajo del quemador y detrás de la cámara de cocción. El sistema de ventilación y de distribución del aire son idénticos a las versiones eléctricas.



El aislamiento

Prestar una gran atención al aislamiento no es únicamente una cuestión importante desde el punto de vista de la economía energética, sino que contribuye también a una buena cocción.

Los materiales de aislamiento son estables y eficaces durante todo el ciclo de vida del horno. Nuestros tests prueban que las paredes externas del horno se quedan a una temperatura máxima de 20°C(68°F) por encima de la temperatura ambiente del obrador. (1) Esto es posible gracias a la elección de los mejores materiales (lana de vidrio estabilizada y reforzada de 45mm de espesor).

El doble cristal de 6 mm de espesor cada uno(2) permite una ventilación natural que hace descender la temperatura de la superficie sin riesgo de quemaduras contribuyendo al aislamiento del horno.



Un horno para todos los usos

La versión panadería

Nuestro horno de carro estático permite cocer cualquier tipo de productos crudos, frescos, crudos congelados o precocidos.

Los carros de cocción pueden tener 16 ó 12 niveles, para aceptar desde el panecillo de 30 gramos hasta panes especiales. Está concebido para cocer 80 baguettes por hornada con un carro de 16 niveles.

Nuestro horno viene sistemáticamente equipado con:

- Un generador de vapor que permite el reparto de la inyección en 4 niveles por un sistema de difusión del agua en masas metálicas para conseguir una difusión homogénea e importante de vapor y conseguir brillo y desarrollo del producto.
- Una campana extractora integrada que permite la evacuación de los vahos hasta 1000m3/hora.
- Un aislamiento reforzado que limita la emisión de calor en el local donde está situado el horno.
- Un cierre electromagnético en versión standard (cierre tradicional sobre pedido).
- Una opción "media-carga" autoriza volúmenes de cocción más pequeños (8 bandejas por ejemplo).



Las ventajas

- la superficie dedicada a la producción en un obrador es a menudo exigua. El CF80 ocupa muy poco. Con su buena presencia, encontrará fácilmente su lugar en su espacio de venta.
- Una potencia instalada inferior en un 20% a la de un horno rotativo.
- Un uso fácil y ergonómico: rampa de acceso integrada para facilitar la carga y la descarga, carros de peso moderado.
- Doble cristal ventilado para evitar riesgos de quemadura.

Al contrario de las ideas preconcebidas sobre los hornos de carro estático, nuestro horno le ofrecerá una calidad de cocción perfecta digna de los mejores hornos rotativos gracias:

- a las 4 turbinas y resistencias con gestión independiente, cada una controlada por una sonda
- a una cámara de cocción con paneles de distribución y recuperación de aire de acero inoxidable.

La logística para este horno es ideal ya que se puede suministrar montado, o desmontado en 2 partes que facilitan su transporte y su acceso al obrador.

El horno se puede fabricar en versiones eléctricas, a gas o a gasóleo. En su versión gas o gasóleo, el horno se suministra con su quemador compact montado en la parte superior del horno.

Un horno para todos los usos

La versión pastelería

La versión pastelera sólo se hace eléctrica y con formato 400x600.

Se adapta a productos de pastelería tales como: macarrones, galletas, merengues, lionesas o bizcochos. En esta configuración, el horno tiene que venir equipado con el programador Edrive y con "kit de pastelería fina" opcional, que permite ajustar el flujo de ventilación (gracias al variador de velocidad) según los productos a cocer.

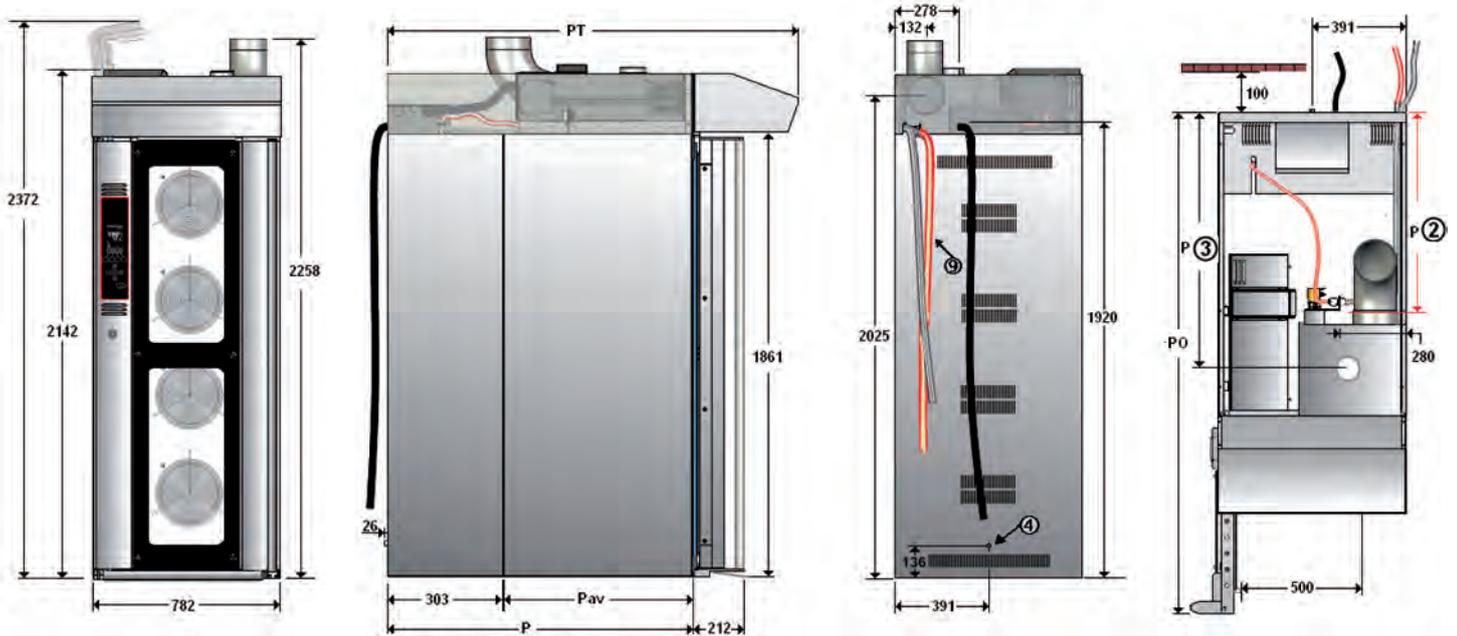
Podrá medir rápidamente la rentabilidad de sus cocciones (por ejemplo ¡un carro de 16 niveles corresponde a 4m2 de cocción en un horno de pisos!)



Datos técnicos

Valores comunes a todos los modelos (en mm)

Para una mayor comodidad en la instalación, le recomendamos una altura bajo techo de 2550mm mínimo.



Valores del esquema (en mm)

Hornos eléctricos

	40x60	40x80	46x66	46x80
P	1055	1195	1055	1195
Pav	752	892	752	892
PT	1490	1630	1490	1630
PO	1879	2019	1879	2019
P②	570	710	570	710
P③	651	791	651	791
Potencia. eléc. maxi (kW)	33.8	33.8	33.8	40.41
Potencia. eléc.(1/2 carga) (kW)	17.9	17.9	17.9	19.3
Potencia. De cal. (kW)	31.5	31.5	31.5	37.8
Potencia. De cal (1/2 carga) (kW)	15.2	15.2	15.2	16.8
Tensión	Tri 400v + T (opción : Tri 230V)			
Intensidad standard (A)	48.8	48.8	48.8	58.3
Intensidad standard (1/2 carga) (A)	25.8	25.8	25.8	27.9
Intensidad (opción) (A)	88.7	88.7	88.7	106
Intensidad (opción) (1/2 carga) (A)	44.9	44.9	44.9	48.4
Peso (Kg)	450	500	450	500

Hornos de gas o gasóleo

	40x60	40x80	46x66	46x80
P	1432	1572	1432	1572
Pav	752	892	752	892
PT	1864	2004	1864	2004
PO	2255	2395	2255	2395
P②	947	1087	947	1087
P③	1031	1171	1031	1171
Potencia. eléc. maxi (kW)	3.6	3.6	3.6	3.6
Potencia. De cal. (kW)	48	48	48	48
Tensión	Tri 400v + T (opción : Tri o mono 230V)			
Intensidad Tri 400 (A)	5.17	5.17	5.17	5.17
Intensidad Tri 230 (A)	8.52	8.52	8.52	8.52
Intensidad Mono 230 (A)	14.75	14.758	14.75	14.75
Peso (Kg)	770	850	770	850

FABRICANT
EUROFOURS