

FOURS À CHARIOT FIXE



CF80

compact : 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 four compact et polyvalent



« 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 3 sites, sur plus de 12000 m².



Stéphane et Nicolas LANCELOT



Ergonomie

Nous avons développé nos fours à chariot fixe pour un maximum de confort à l'utilisation. Deux éléments essentiels participent à l'ergonomie générale du four :

Poignée

Largeement dimensionnée, elle est préhensible sur toute la hauteur de la porte. Elle s'adapte ainsi à toutes les morphologies d'utilisateurs.



Porte électromagnétique

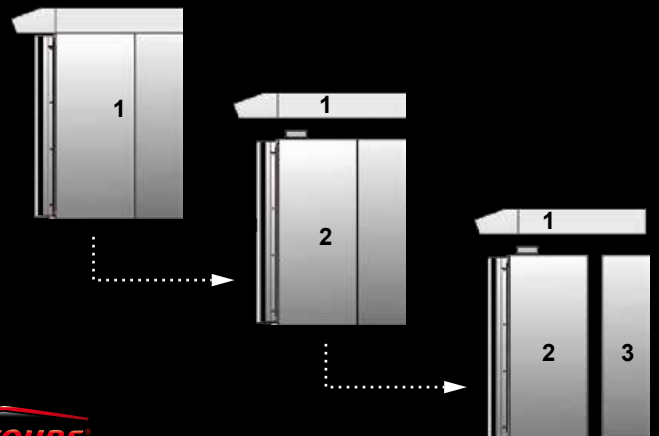
La fermeture et le déverrouillage de la porte sont assurés par 2 électroaimants. Une simple pression sur le bouton « open » en façade permet de déverrouiller la porte sans aucun effort. Le système d'électroaimant plaque avec une pression identique en tout point le joint. C'est la garantie d'une parfaite étanchéité.

Transport & installation

Le CF80 est démontable en 3 parties en option, ce qui permet 3 modes de transport :

- Four assemblé
- Four en deux parties (avec le dessus démonté)
- Four en trois parties (dessus et arrière démontés)

Ce dernier mode facilite la livraison et l'installation dans des laboratoires difficiles d'accès. Il évite aussi de devoir adapter le local pour l'installation du four. Le CF80 s'adapte à votre environnement et non l'inverse !



le four de tous les succès

Carte d'identité



Nom : CF80
Type : four ventilé à chariot fixe
Capacité : 16 étages / 80 baguettes
Formats : 400x600, 400x800, 460x660, 460x800
Energie : électrique.

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. Notre service qualité contrôle précisément 38 points de chaque four avant expédition. Eurofours est une entreprise certifiée ISO 9001 depuis plus de 25 ans. Toute la gamme d'équipement présentée dans cette documentation répond aux normes CE, Intertek US, Intertek CSA, Intertek SANITATION...

ISO 9001
certification n° 019-QMS
BOA_QMS019_C_1996125



Efficacité



Encombrement mini ! ★★★★★

Seulement 780 mm de large.
Accès technique par l'intérieur.*
2 heures pour l'installer.



Performance maxi ! ★★★★★

Qualité de cuisson irréprochable.
Prêt à cuire tous type de produits.
Régulation intuitive et ergonomique.



Satisfaction garantie ! ★★★★★

Un concept résolument différent.
Plus de 2500 clients utilisateurs satisfaits.
Une polyvalence dans tous les pays du monde.



régulation tactile ergonomique et intuitive

Le pilotage du four



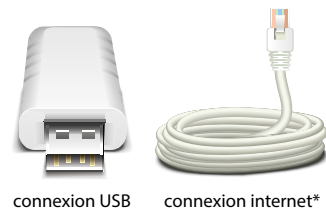
La commande e-drive est un écran tactile intégré dans la façade du four. Elle vous permet de programmer ou d'utiliser en mode manuel toutes les fonctions du four.

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"

96 recettes avec 6 phases possibles
3 programmes de cuisson continue
1 programme manuel



connexion USB

connexion internet*



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.



Une régulation électromécanique est également disponible : Le RUNI FX DD. Cette régulation électromécanique permet de piloter toutes les fonctions du four (temps, mise en chauffe, température de cuisson buée, oura, hotte)



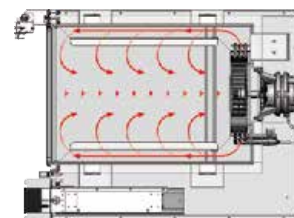
régularité et qualité de cuisson



« Notre four à chariot fixe vous assure une régularité et une qualité de cuisson à faire pâler les fours rotatifs les plus performants ! »

La ventilation : 4 turbines et 4 sondes

Le système de ventilation et de distribution d'air est adapté à la chambre de cuisson. Chaque résistance est pilotée par une sonde de température dédiée pour une chauffe homogène de haut en bas. La chaleur - distribuée par les parois latérales - est reprise par les 4 turbines (de 40 pales de 100mm) pour une cuisson homogène pour l'ensemble du chariot. La vitesse de ventilation peut être abaissée (option) pour cuire les produits de moins de 25 grammes.



La buée

L'injection d'eau sur l'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 le tuyau d'injection ne nécessite pas d'entretien. Nota : en fonction de la qualité de l'eau du réseau, un purificateur est souhaitable.

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.



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. Ceci est possible grâce aux choix des meilleurs matériaux (laine de roche stabilisée et renforcée de 60mm d'épaisseur.) La double vitre permet une ventilation naturelle qui abaisse la température de surface sans risque de brûlure et contribue à l'isolation du four.



un four pour tous les usages

La version boulangère

Dans sa version boulangère format 400x800 notre four à chariot fixe permet de cuire tous types de produits crus, frais, crus surgelés, précuits. Du petit pain de 30 grammes aux pains spéciaux. Les chariots de cuisson sont sur 2 formats de glissières 12 ou 16 étages afin d'accepter une gamme de produits étendue. Il est conçu pour cuire 80 baguettes par cycle avec un chariot de 16 niveaux.

Notre four est systématiquement équipé :

D'un **appareil à buée** permettant une répartition de l'injection sur 4 niveaux par un système de diffusion d'eau sur un ensemble de masse métallique permettant une répartition homogène et conséquente de la buée afin d'assurer la meilleure brillance et le meilleur développement à vos produits.

D'une **hotte intégrée** avec extracteur qui permet l'évacuation des condensats jusqu'à 1000 m³/heure.

D'une **isolation renforcée** permettant un dégagement de chaleur limité dans le local où est situé le four.

Il dispose d'une fermeture électromagnétique en version standard mais peut sur demande être équipé d'une fermeture poignée.

Une option «**demi-charge**» autorise des volumes de cuisson restreints : exemple 8 filets.



Les plus :

- Les surfaces dédiées à la production de boulangerie sont souvent exigües. Le CF80 y fait face par son encombrement réduit. Offrant un visuel agréable il trouvera facilement sa place dans votre espace de vente.
- Une puissance de raccordement inférieure de 20% à un four rotatif
- Une utilisation aisée et ergonomique : rampe d'accès intégrée qui aide à l'enfournement et au défournement et chariots présentant des poids et des tailles modérés.
- Double vitrage ventilé évitant les risques de brûlure.

Contrairement aux idées reçues, notre four à chariot fixe vous offrira une qualité de cuisson parfaite digne des meilleurs fours rotatifs et ceci grâce :

- Aux 4 turbines et résistances à gestion indépendante. Chacune pilotée par une sonde.
- A une chambre de cuisson et aux panneaux de distribution d'air et de reprise d'air tout inox.
- La logistique pour ce four est performante car nous intégrons la possibilité de vous livrer un four monté ou démonté en 2 parties facilitant son transport et sa circulation lors de sa mise en place.

un four pour tous les usages

La version pâtisserie

Pour son application pâtisserie, seule l'énergie électrique prévaut et le four est réalisé au format 400x600. Il s'adapte aux utilisations pâtisseries telles que : les macarons, les biscuits, les meringues, la pâte à choux, les plaques de génoise. Certains de ces produits sont mis sur plaques à la dresseuse.

Dans cette configuration, le four doit être équipé obligatoirement de la commande Edrive assorti du kit pâtisserie fine permettant d'ajuster le flux de ventilation (grâce au variateur de vitesse) par rapport aux produits à cuire.

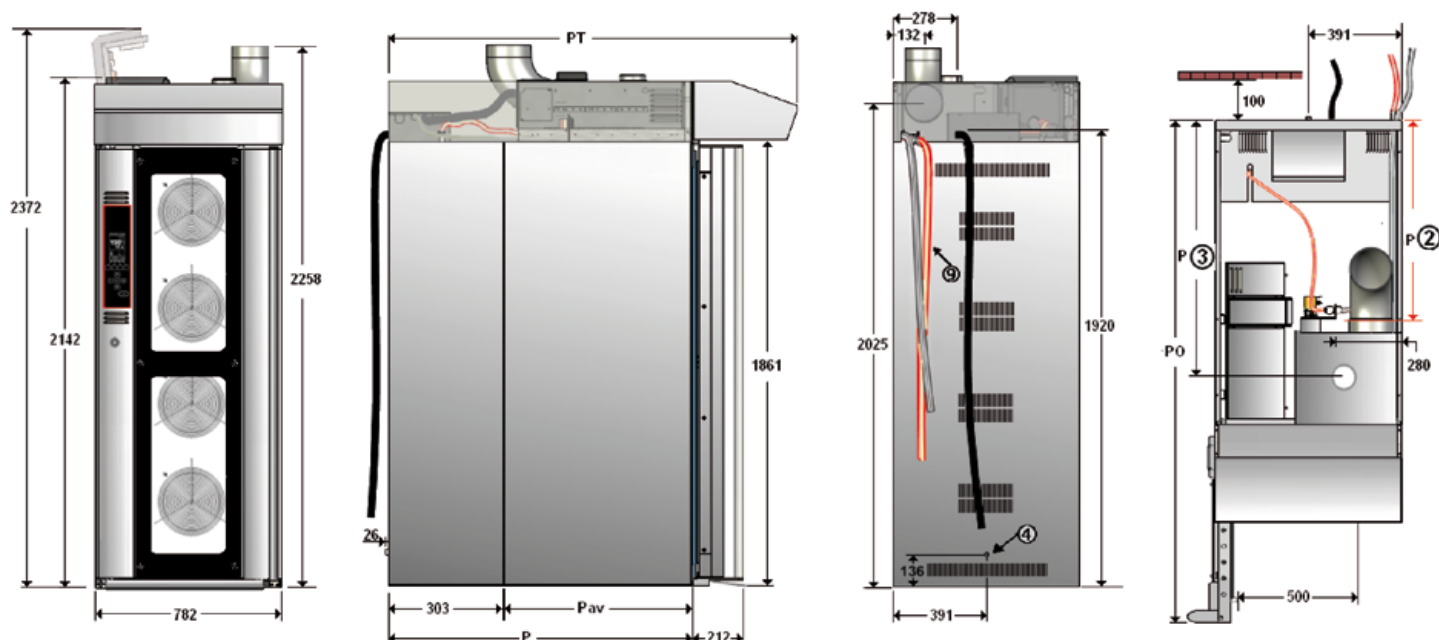
La rentabilité de vos cuissons sera vite établie (exemple un chariot de 16 étages de chouquettes correspond à environ 1000 choux par cuisson, soit 16 plaques représentant 4m² de cuisson sur un four à sole !)



données techniques

Valeurs communes à tous les modèles (en mm)

Pour un plus grand confort d'installation, nous vous recommandons une hauteur de plafond minimale de 2550mm.



Valeurs légendées (en mm)

Fours électriques

	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
Puiss. élec. maxi (kW)	33.8	33.8	33.8	40.41
Puiss. élec.(1/2 charge) (kW)	17.9	17.9	17.9	19.3
Puiss. de chauffe (kW)	31.5	31.5	31.5	37.8
Puiss. de chauffe (1/2 charge) (kW)	15.2	15.2	15.2	16.8
Tension	Tri 400v + T (option : Tri 230V)			
Intensité standard (A)	48.8	48.8	48.8	58.3
Intensité standard (1/2 charge) (A)	25.8	25.8	25.8	27.9
Intensité (option) (A)	88.7	88.7	88.7	106
Intensité (option) (1/2 charge) (A)	44.9	44.9	44.9	48.4
Poids (Kg)	450	500	450	500

FABRICANT
EUROFOURS®