



# FOURS À SOLES ÉLECTRIQUES



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](http://www.eurofours.com) - [infos@eurofours.com](mailto:infos@eurofours.com)



# 6 enjeux, vos 6 avantages

«Nous avons le plaisir de vous présenter Pierre Elec. Ce four nous l'avons voulu comme un symbole :

**la pierre**, qui reste une valeur incontournable pour une cuisson de tradition.

« **Pierre** » c'est aussi le prénom de notre père qui a fondé Eurofours. C'est donc une promesse pour nos clients : une garantie de qualité, d'économie, de confort et de plaisir au quotidien. Découvrez les 6 avantages autour desquels nous avons élaboré sa conception.»

Stéphane et Nicolas LANCELOT

## Ergonomie

Nous avons cherché à rendre Pierre Elec le plus confortable possible à l'usage. Découvrez le soin que nous avons apporté à notre élévateur (effort réduit dans sa manipulation), au nettoyage des vitres, à l'affichage clair et lisible des températures, temps de cuisson... Respectueux de nos clients, il nous apparaît évident de penser un produit autour des règles qui réduisent les efforts au travail.

## Efficacité

Qu'est-ce qu'un four à soles efficace ? Qu'est-ce que l'efficacité pour vous ? Découvrez au fil de ces pages comment nous avons répondu à ces questions, en nous basant sur vos besoins.

## Economie

Parce qu'elle est au cœur du métier de boulanger, nous avons porté une grande attention à la gestion de l'énergie. Découvrez comment Pierre Elec optimise la puissance de raccordement et la consommation énergétique.

## Ecologie

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



## Esthétique

De la couleur (s'il vous plaît ainsi) est possible en option. En standard l'inox non peint ou l'époxy noir est de rigueur. Nous avons prévu de revêtir les tôles d'habillage de la façade inox et de l'enfourneur de différents coloris au choix. (bordeaux, blanc, panaché 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 ferons une étude afin de satisfaire votre attente.

### Quels coloris ?

#### Standard

-  inox + époxy noir
-  inox non peint

#### Option

-  inox + époxy bordeaux
-  inox + époxy blanc
-  inox + époxy panaché
-  inox + époxy personnalisable

# 6 enjeux, vos 6 avantages

## Garantie

Nous avons prêté la plus grande attention au choix des composants et par conséquent opéré une sélection rigoureuse de nos fournisseurs. Nous avons procédé à des tests multiples et des cuissons validés par de nombreux professionnels. Nous avons sélectionné les matériaux en fonction de notre expérience. Nous avons un service qualité qui contrôle précisément 42 points avant l'expédition du four.



La qualité c'est tout simplement une garantie de 3 ans pièces sur l'intégralité du four à l'exception des consommables.



Sur quelles parties ?



1. dessus de hotte
  2. latéral gauche
  3. latéral droit
  4. sous banc
- + élévateur  
(sauf pièces alu)

> La hotte, le banc, les bouches et leurs encadrements sont toujours en inox non peint.

# usage et fonctionnement

**e**vidence

## Le pilotage du four

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

e-evidence est connectée à un puissant calculateur. Il réduit la puissance de raccordement jusqu'à 30% et optimise la consommation énergétique. Dans la pratique e-evidence vous permet de programmer l'utilisation de votre four avec une réelle simplicité.

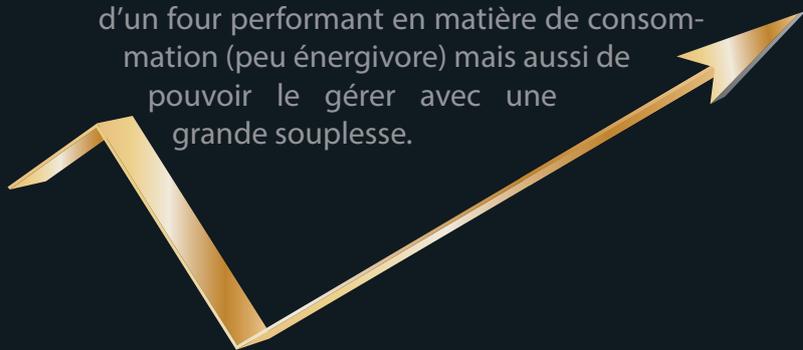
La commande traditionnelle reste disponible et répond à toutes les fonctions du pilotage du four. Cependant, elle ne permet pas de réduire la puissance de raccordement.



**eco**

## La gestion de l'énergie

L'énergie électrique a l'avantage de la flexibilité pour des cuissons différentes à chaque étage, mais aussi d'une utilisation du four en fonction des quantités à cuire tout au long de la journée. Minimiser sa facture énergétique c'est à la fois disposer d'un four performant en matière de consommation (peu énergivore) mais aussi de pouvoir le gérer avec une grande souplesse.



## L'appareil à buée

Produire de la buée en quantité pour donner de la brillance au pain est tout à fait normal.

Générer une buée humide qui condense rapidement sur vos produits c'est mieux ! Le faire dans des conditions qui économisent l'énergie c'est parfait ! Pierre Elec est doté d'un générateur à buée par étages qui vous garantit ce résultat. La production de vapeur de manière instantanée est une opération qui consomme en général 35 % de l'énergie totale nécessaire à une cuisson. La conception de notre appareil, piloté par notre répartiteur de puissance privilégie une large surface d'échange.

... le tout avec un moindre entretien !

# usage et fonctionnement

## La chauffe différée :

Vous indiquez simplement l'heure et le jour de votre choix et votre four sera prêt pour l'enfournement. La remise en température se programme soit pour tout le four, soit étage par étage, en fonction d'une recette. Les fournées de l'après-midi suivent la même logique. La commande e-vidence, équipée d'un puissant calculateur, démarre la chauffe en mode piloté. C'est la garantie d'une consommation la plus faible possible pour revenir à la température souhaitée.



## Un écran tactile pour professionnels :

L'écran est réalisé pour des mains de boulanger : la farine et la pâte ne lui font pas peur. Un minimum de nettoyage et vous en profiterez longtemps. Notre fournisseur, une très grande entreprise française de notoriété mondiale, nous permet de vous garantir e-vidence pour 1 000 000 de « clics ».



## Les dalles de cuisson

La panification évolue vers des méthodes de fermentation très lente, la pâte est de plus en plus stockée en bacs de 3 à 5°C. La dalle de cuisson est un élément extrêmement important pour garantir une cuisson parfaite. Pierre Elec est équipé de dalles de très haute qualité d'une épaisseur de 20 mm qui permettent au four la plus grande réactivité pour la plus grande exécutions de vos produits. La puissance des résistances électriques garantit à cette sole une forte inertie et une parfaite diffusion de la chaleur. La sole sur laquelle repose vos baguettes ou pains spéciaux vous assure un transfert rapide de la chaleur au cœur de vos produits. La conséquence, est un fort développement au four, un pain qui crache mais aussi un bon carreau obtenu grâce à la surface de dalle micro poreuse qui draine parfaitement l'eau évaporée par la cuisson. La dalle de cuisson de Pierre Elec, c'est une méthode et une qualité de fabrication qui donne ses lettres de noblesse à votre cuisson.



# 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. Eurofours invente et protège par un brevet la vitre qui se nettoie sans la démonter. Un progrès considérable qui se traduit par un gain de temps énorme pour maintenir à la vitre sa transparence. La grande facilité avec laquelle vous basculez la vitre en position de nettoyage (A) vous permet un entretien quotidien sans aucune précaution particulière. Vous nettoyez une vitre en moins d'une minute.

**INNOVATION  
BREVETÉE**

Une sécurité sans équivoque : la vitre reste en place ce qui évite tout risque de casse au démontage, au lavage dans une plonge et au remontage dans son logement. Le four Pierre Elec impeccable à la vue du client c'est possible en consacrant un temps minimum à son entretien !

Le schéma ci-contre présente le système de basculement breveté des portes. Il offre donc 4 positions :

- A : position de nettoyage.
- B : position ouverte.
- C : position fermée.
- D : position semi-ouverte.

## La hotte

Aspirer efficacement et en silence les buées est une garantie de confort et d'hygiène dans votre fournil. Votre plafond n'est pas abîmé par les vapeurs, et la hotte ne produit pas de vacarme assourdissant dans votre fournil.

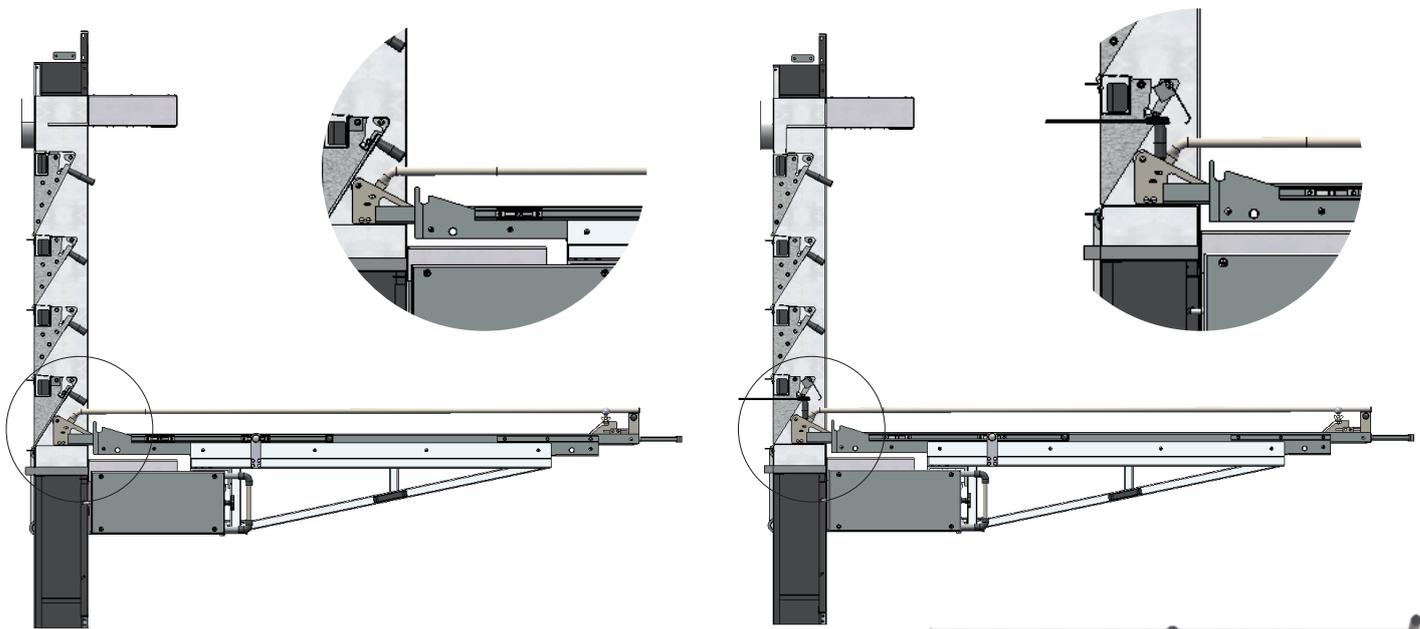


Les ailettes de la hotte canalisent les buées vers un système qui optimise leur évacuation. Démontables sans outil leur nettoyage est aisé.

Enfin, pour agré-  
menter votre vision devant le four, la hotte est équipée de deux spots LED à large faisceau. La scarification du pain posé sur votre tapis est d'autant plus agréable.



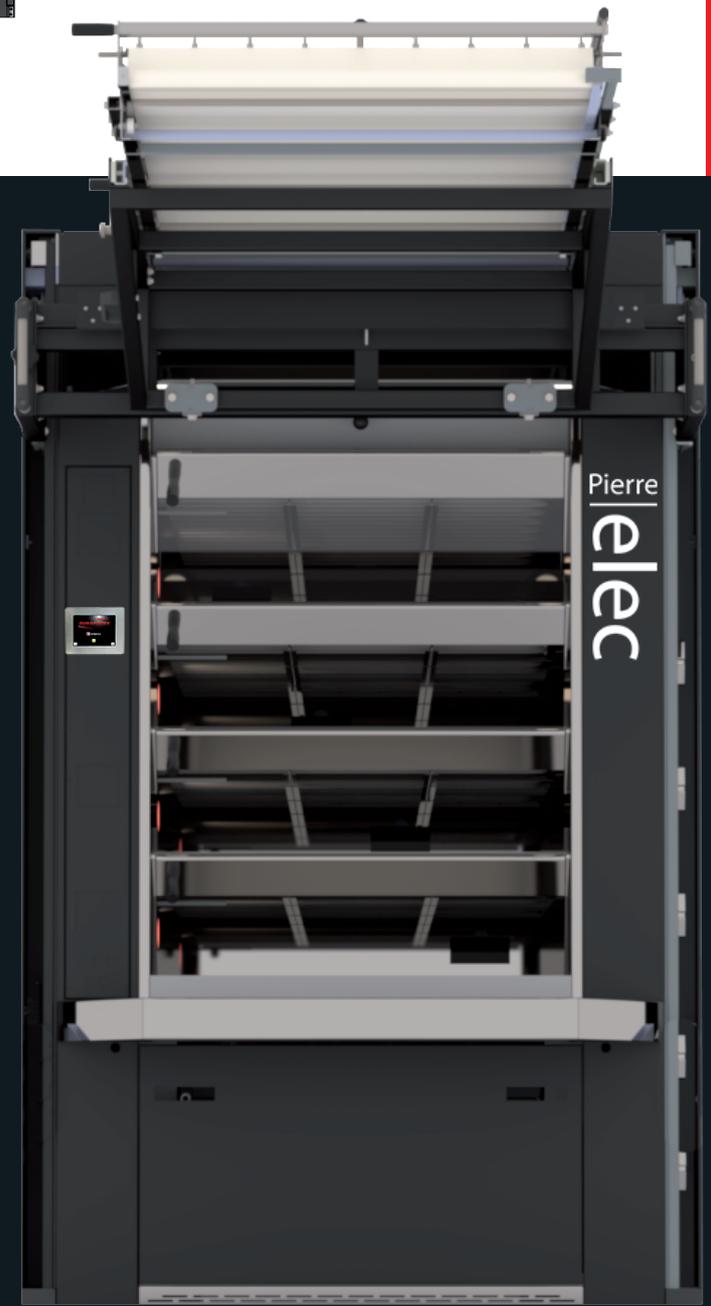
## Les poignées de porte



## L'élévateur - enfourneur intégré

Conçu et fabriqué par Eurofours, il est d'une utilisation très facile : tous les déplacements, qu'il s'agisse de la montée, de la descente, de l'enfournement, du défournement ou du rangement en position haute sont parfaitement fluides et se font sans effort. Ce confort d'utilisation est obtenu grâce à des profils légers et très résistants. Les guides intégrés aux profils et les roulements à gorge sans entretien rendent le frottement imperceptible.

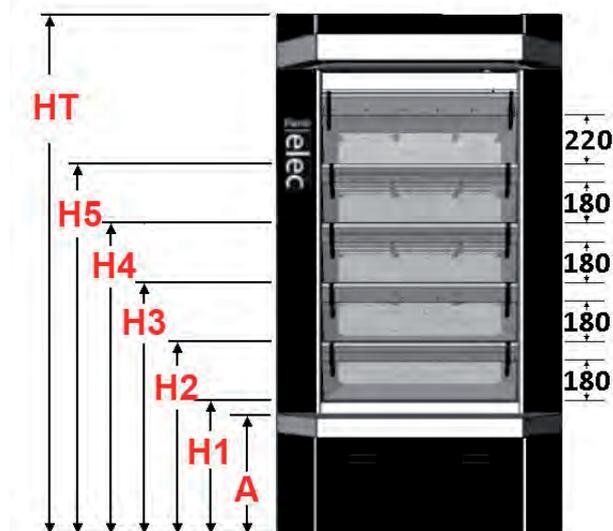
L'enfouneur-défouneur s'intègre parfaitement entre les profils de l'élévateur. Notre conception de l'ensemble élévateur & enfouneur permet un guidage précis vers chaque bouche, pour mettre le pain au four. Tous nos élévateur enfouneur sont disponibles en version droitier ou gaucher selon vos besoins.



# données techniques

## Hauteurs (mm)

Nombre d'étages	A	H1	H2	H3	H4	H5	HT	Hauteur sous plafond
3	820	870	1150	1430	-	-	2120	2560
4	680	730	1010	1290	1570	-	2260	2560
5	574	630	911	1191	1471	1751	2441	2672



## Profondeurs (mm)

Dalle de	P	PT	Pe	PTE
1200	1690	2043	1611	3777
1800	2338	2691	2277	5075
2100	2663	3016	2602	5725

## Largeurs (mm)

Voies	Bouche	L	LTE	Le
1	900	1330	1497	845
2	620	1674	1837	565
2	770	1974	2137	715



(option)



(standard)

référence	dalles m <sup>2</sup>	régulation evidence		régulation evco	
		kW	A	kW	A
PE 32612	4,46	21,6	31,2	25	36,1
PE 32818	8,32	33,6	48,5	42	60,6
PE 32821	9,70	35,8	51,7	48	69,3
PE 42612	5,95	25,9	37,4	31	44,7
PE 42818	11,09	44,1	63,7	51	73,6
PE 42821	12,94	47,7	68,9	60	86,6
PE 31912	3,24	16,4	23,7	19	27,4
PE 31918	4,86	21	30,3	25	36,1
PE 31921	5,67	22,1	31,9	30	43,3
PE 41912	4,32	19,6	28,3	24	34,6
PE 41918	6,48	26,3	38	31	44,7
PE 41921	7,56	29,5	42,6	37	53,4
PE 51912	5,40	-	-	28	40,4
PE 51918	8,10	-	-	40	57,7
PE 51921	9,45	-	-	44	63,5

