

# ARMARIO DE FERMENTACIÓN CONTROLADA

★  
WHITE  
series



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

FABRICANT   
**EUROFOURS®**  


# 6 desafíos, 6 soluciones para Ud.

« En este folleto, les presentamos lo que entendemos por calidad y altas prestaciones. La fermentación es determinante para obtener una cocción de calidad y por consiguiente un producto bonito. De forma natural, gracias a nuestra experiencia en hornos desde hace más de 30 años, nos ayuda a proponerles una gama de armarios de fermentación de alta calidad. Eurofours perpetua desde hace más de 20 años el saber hacer y la reputación del material Bouton. Descubran en estas páginas nuestra gama al completo !»



## Eficacia

Para una cocción de calidad es indispensable un buen proceso de bloqueo y dominar la fermentación. Todas sus masas frescas: panes, hogazas, pan de payés, baguettes y por supuesto la bollería, serán rápidamente bloqueados a corazón. Los productos crecen suavemente gracias a una temperatura muy progresiva y una higrometría perfectamente adaptada a una fermentación a corazón. La gestión de los diferentes ciclos se realiza a través de nuestro regulador LCD para que la masa guarde su suavidad y flexibilidad.

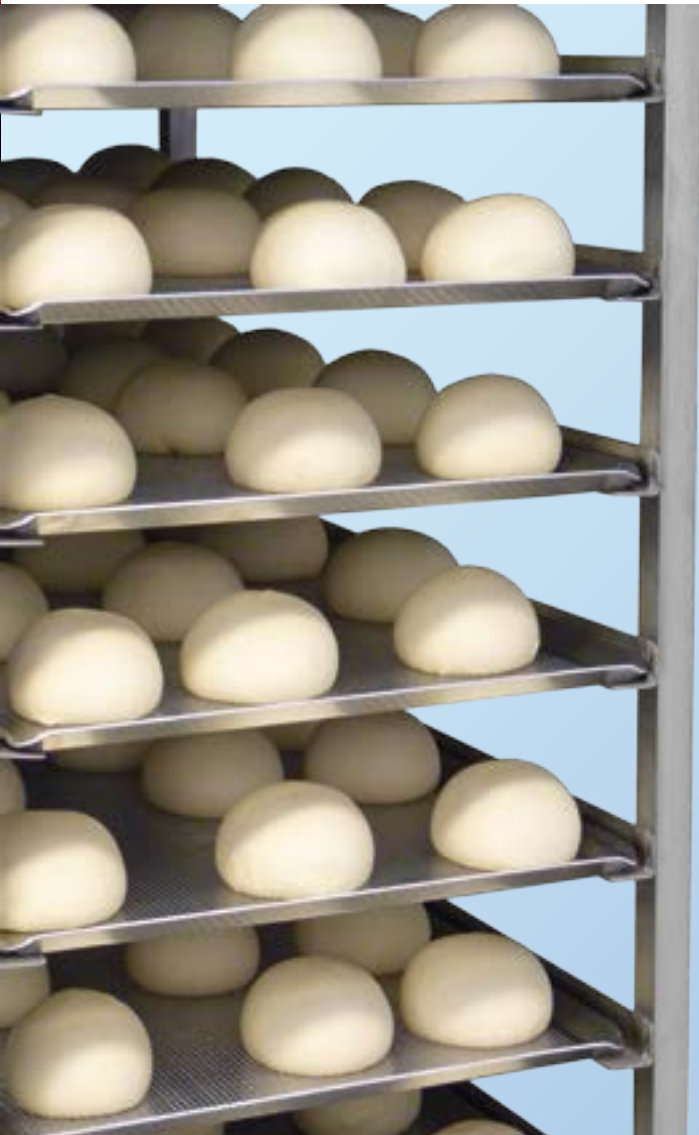


# desafíos, 6 soluciones para Ud.

## Garantía

En Eurofours existe un punto que no acepta ninguna transigencia: La calidad de la fabricación. Es identificable tanto en los paneles como en los componentes utilizados. Se han previsto protecciones contra golpes en todas las partes expuestas al paso de carros o de bandejas.

Los componentes escogidos pertenecen a industriales reconocidos por su tecnología avanzada y por su fiabilidad sin fallos.



## Economía

La gestión energética es simplemente un consumo eléctrico que se acerca a las necesidades energéticas, garantizando en los productos un resultado sin errores.

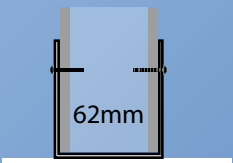
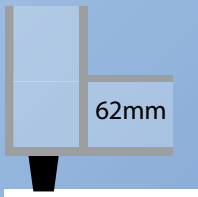
## Ecología

Nuestro compromiso ecológico asegura la fabricación de nuestros armarios con materiales 100% reciclables: componentes electrónicos, paneles, etc... Además, los fluidos frigoríficos utilizados, respetan escrupulosamente las normas en vigor, limitando su huella en el medio ambiente.



## Aislamiento

Para garantizar un óptimo resultado y un bajo consumo energético, los paneles se aíslan con una espuma de poliuretano de 62 mm inyectada con una densidad de 40 kg/m3. En los armarios para carros, los paneles se fijan al suelo con una guía inoxidable de 1,2 mm de espesor, fijada con varios anclajes.



## Prestación

De fácil personalización, los parámetros de origen optimizan el proceso de fermentación y aseguran las mejores prestaciones.

Posibilidades de ajuste vs ajustes de fábrica

|                       | Temperatura  | Tiempo  | Higrometría |
|-----------------------|--------------|---------|-------------|
| Bajada de temperatura | -5°C a +5°C  | 20mn    | -           |
|                       | -5°C         | 20mn    | -           |
| Prebloqueo            | -5°C a +5°C  | 0 a 6h  | -           |
|                       | -5°C         | 2h      | -           |
| Bloqueo               | 0°C a +5°C   | 0 a 72h | -           |
|                       | 2°C          | 2h      | -           |
| Fermentación lenta    | -5°C a +35°C | 0 a 24h | 44 a 95%    |
|                       | 18°C         | 3h      | 80%         |
| Mantenimiento         | +7°C a +35°C | ~       | -           |
|                       | 12°C         | ~       | -           |

Escalones de subida de temperatura

| Número | Incremento   | Tiempo  |
|--------|--------------|---------|
| 0 a 10 | +1°C a +30°C | 0 a 24h |
| 10     | +2°C         |         |



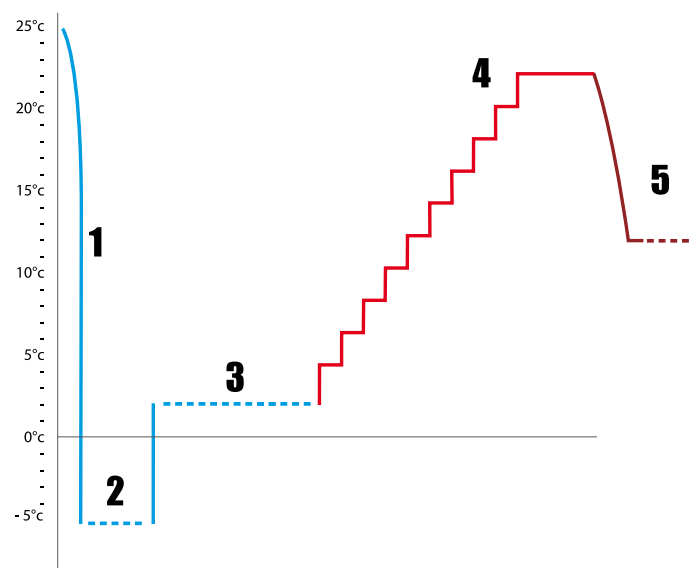
## Regularidad y calidad de la fermentación: los 3 actores

### La Higrometría

Para controlar la higrometría, una sonda mide permanentemente el nivel de humedad ambiente. En función de la temperatura del armario y del porcentaje de humedad programado, se pulveriza agua en forma de micro niebla. Para cubrir todo el volumen del armario, ésta micro niebla circula por las paredes laterales y por los tubos de difusión de la parte baja. La higrometría se reparte perfectamente, preservando los productos almacenados de la desecación, y esto en todas las temperaturas del ciclo de fermentación controlada.



### La temperatura



### La ventilación

Para evitar cualquier riesgo de corteza, la ventilación se canaliza y difunde a baja velocidad. El flujo de aire así tratado no entra en contacto directo con los productos, lo que garantiza una piel bella y sedosa. Este aspecto es particularmente importante para los panes. Esta ventilación controlada permite sobretodo un crecimiento a corazón.



Para bajar la temperatura de + 25° C (temperatura ambiente) a - 5° C, con 20 minutos es suficiente (armario vacío). Por consiguiente, está disponible rápidamente para recibir y bloquear a corazón sus productos. El gráfico de arriba ilustra las diferentes fases programables de un ciclo de fermentación controlada.

1. Bajada de la temperatura
2. Prebloqueo en negativo: necesario para parar totalmente la fermentación, a corazón, recién amasado (lo que impide la producción de burbujas).
3. Bloqueo
4. Fermentación escalonada hasta 10 niveles para evitar cualquier choque térmico (costra)
5. Gracias a la disminución progresiva de la temperatura se puede conservar el pan listo para cocer. Esto permite organizar el tiempo de producción.

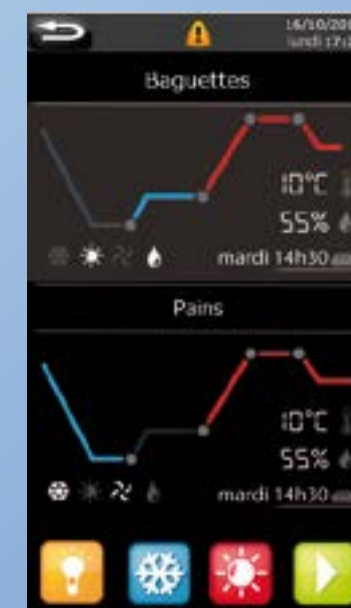
## El control de la fermentación

El panel e-drive es una pantalla táctil integrada en el armario. Le permite programar o utilizar en modo manual todas las funciones del armario.

Ultra intuitiva, bien durante las funciones que deben utilizarse cotidianamente, bien para programar y añadir recetas vía lápiz USB o vía conexión internet, bien para utilizar sin recurrir a la programación, un panel de mandos que le recomendamos por su simplicidad y sus múltiples posibilidades. Aproveche este programador tan fácil de utilizar como un Smartphone!



◀ un formato legible de 60x100 mm o sea 4,5"



## El control de la fermentación

La pantalla táctil está a la vista, situada en el acero inoxidable en el lado de las bisagras de la puerta. Su ubicación le permite estar a salvo de los posibles golpes de carro. Tiene 9 programas disponibles, además de 2 en modo manual en frío y en calor. Se pueden programar 5 fases. (Rápida bajada en frío).

**Puerto USB:**  
Situado detrás de un tapón estanco de PVC, el puerto USB le permite cargar fácilmente sus recetas. También podrá realizar un diagnóstico postventa del material en caso necesario.

**Gráficos en pantalla:**  
Un gráfico muestra al usuario el estado del trabajo que se está realizando. Presenta las diferentes etapas de la fermentación controlada.

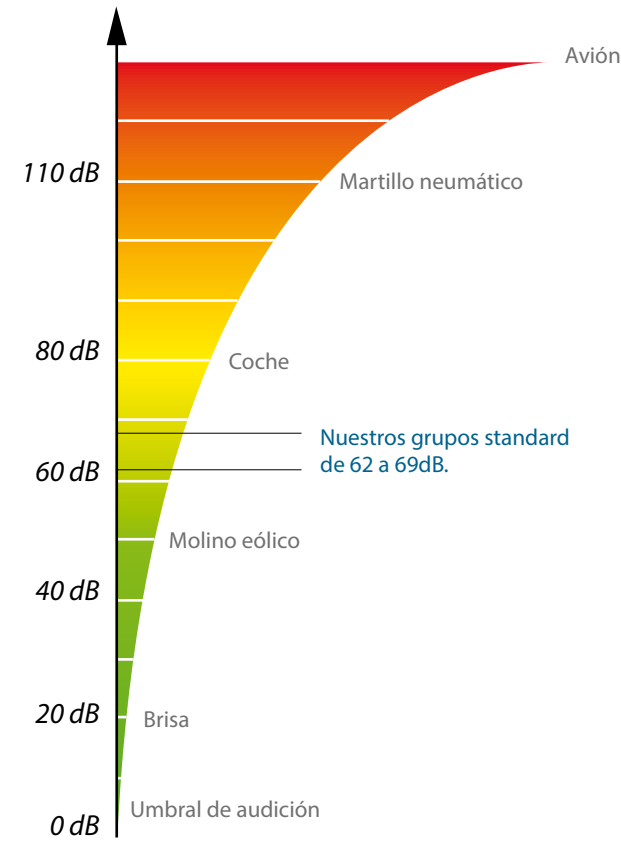


## Nuestros grupos frigoríficos

Su función es fundamental en cuanto a la fiabilidad y a la calidad de la fermentación. Escogidos cuidadosamente entre los proveedores más competentes, le podemos ofrecer diferentes modelos. Juntos estudiaremos el tipo de grupo que mejor se adapte a su uso, tropicalizado de serie.



< para su confort, los grupos seleccionados son tan potentes como silenciosos.



< Una gama amplia, para adaptarse a sus necesidades.

## Hermético

Aplicación standard en temperatura ambiente de 43° máximo. Compacto. Baja tensión en la mayoría de los modelos.



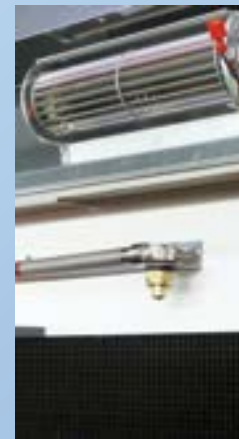
Todos nuestros evaporadores reciben un tratamiento para alargar su vida útil.

## Tropicalizado

Recomendado para temperaturas ambientes altas (hasta 43°C). Necesidad de potencia a temperatura de evaporación superior a +10°C. Rendimiento mejorado cuando se exige una reducción del consumo.



Las paredes interiores de acero inoxidable (opcional) garantizan para sus productos un entorno higiénico y fácil de mantener.



El conjunto de los elementos técnicos son de fácil acceso para su mantenimiento.

## Ergonomía

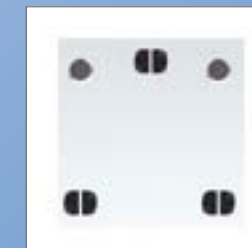
La empuñadura de la puerta cubre toda la altura de la puerta. Se agarra con facilidad y se adapta naturalmente a la altura del usuario. Además, las bisagras ofrecen un ángulo de apertura de más de 180°.



Paneles 100% anticorrosión: acabado lacado blanco satinado.



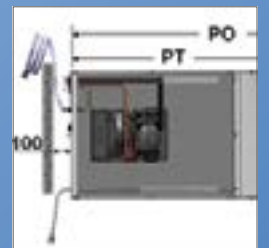
Fácil acceso técnico: fachada superior abatible.



Fácil instalación y limpieza: combinación de pies y ruedas giratorias.



Grupos frigoríficos tropicalizados originales de serie.



Las dimensiones son idénticas a las de la gama anterior.

# Datos técnicos

Distancia entre pisos: 66 mm

Espesor del panel: 62 mm

Tensión: ~1x230V+N+T

Frecuencia Hz: 50

\* potencias dadas para una temperatura de evaporación de -10°C.

## Armarios verticales 1 compartimento

|                            | 46S           | 48S           | 68S           |
|----------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Bandejas (cm) :            | 40x60         | 40x80         | 60x80 / 60x40 |
| Capacidad en bandejas :    | 24            | 24            | 24 / 48       |
| H (mm) :                   | 2290          | 2290          | 2290          |
| L (mm) :                   | 673           | 673           | 813           |
| P (mm) :                   | 980           | 1220          | 1220          |
| PO (mm) :                  | 1522          | 1762          | 1962          |
| LPO (mm) :                 | 711           | 711           | 911           |
| Peso (kg) :                | 133           | 156           | 164           |
| Envasado AxPxA (mm) :      | 800x1200x2300 | 800x1200x2300 | 800x1200x2300 |
| Envasado (kg) :            | 143           | 167           | 175           |
| Potencia eléc/cal (kW) :   | 3,1 / 2       | 3,1 / 2       | 3,6 / 2       |
| Intensidad (A) :           | 13,4          | 13,4          | 15,8          |
| Potencia frigorífica (W)*: | 464           | 464           | 757           |

## Armarios verticales 2 compartimentos independientes

|                            | 46D           | 48D           | 68D             |
|----------------------------|---------------|---------------|-----------------|
| Bandejas (cm)              | 40x60         | 40x80         | 60x80 / 60x40   |
| Capacidad en bandejas :    | 2x12          | 2x12          | 2x12 / 2x24     |
| H (mm) :                   | 2290          | 2290          | 2290            |
| L (mm) :                   | 673           | 673           | 813             |
| P (mm) :                   | 980           | 1220          | 1220            |
| PO (mm) :                  | 1522          | 1762          | 1962            |
| LPO (mm) :                 | 711           | 711           | 911             |
| Peso (kg) :                | 171           | 205           | 235             |
| Envasado AxPxA (mm) :      | 800x1200x2300 | 800x1200x2300 | 800x1200x2300   |
| Envasado (kg) :            | 181           | 216           | 246             |
| Potencia eléc/cal (kW) :   | 2 x 2 / 2 x 1 | 2 x 2 / 2 x 1 | 2 x 3,1 / 2 x 2 |
| Intensidad (A) :           | 2 x 8,9       | 2 x 8,9       | 2 x 13,4        |
| Potencia frigorífica (W)*: | 2 x 464       | 2 x 464       | 2 x 464         |

## Armarios compactos de carro 1 compartimento

|                            | 46C           | 48C           | 68C           |
|----------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Bandejas (cm) :            | 40x60         | 40x80         | 60x80         |
| H (mm) :                   | 2210          | 2210          | 2210          |
| L (mm) :                   | 673           | 673           | 873           |
| P (mm) :                   | 980           | 1220          | 1220          |
| PO (mm) :                  | 1522          | 1762          | 1962          |
| LPO (mm) :                 | 711           | 711           | 911           |
| LxPxH maxi chariot (mm)    | 480x710x1750  | 480x900x1750  | 660x900x1750  |
| Peso (kg) :                | 123           | 145           | 153           |
| Envasado AxPxA (mm) :      | 800x1200x2300 | 800x1200x2300 | 800x1200x2300 |
| Envasado (kg) :            | 133           | 156           | 164           |
| Potencia eléc/cal (kW) :   | 3,1 / 2       | 3,1 / 2       | 3,5 / 2       |
| Intensidad (A) :           | 13,4          | 13,4          | 15,2          |
| Potencia frigorífica (W)*: | 464           | 464           | 913           |

## Armarios de cubetas

|                            | 68 ABF        |
|----------------------------|---------------|
| Bandejas (cm) :            | 60x80         |
| H (mm) :                   | 2290          |
| L (mm) :                   | 813           |
| P (mm) :                   | 1220          |
| PO (mm) :                  | 1962          |
| LPO (mm) :                 | 911           |
| Peso (kg) :                | 207           |
| Envasado AxPxA (mm) :      | 800x1200x2300 |
| Potencia eléc/cal (kW) :   | 3,6 / 1,5     |
| Intensidad (A) :           | 8             |
| Potencia frigorífica (W)*: | 1.5           |

