

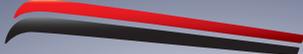
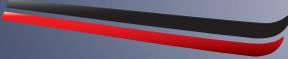
# ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE

★  
WHITE  
series

*Le froid qui préserve vos pâtes*



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 - infos@eurofours.com

FABRICANT   
**EUROFOURS**<sup>®</sup>  


# 6 enjeux, vos 6 avantages

« Les détails que nous présentons dans cette brochure vous illustrent de manière factuelle ce que nous entendons par qualité et performance. La fermentation est déterminante pour obtenir une cuisson de qualité et donc un beau produit. C'est tout naturellement que notre expertise dans le domaine du four depuis plus de 30 ans nous éclaire pour vous proposer une gamme d'armoires de fermentation de haute qualité. Eurofours® perpétue depuis plus de 20 ans le savoir-faire et la réputation du matériel Bouton®. Découvrez au fil de ces pages l'ensemble de notre gamme !

## Efficacité

La qualité du processus de blocage et la maîtrise de la pousse sont indispensables pour une cuisson de qualité. Toutes vos pâtes fraîches ; pains boulots, miches, baguettes et bien entendu les viennoiseries, seront très rapidement bloquées à cœur. Le réveil des produits se fait en douceur par une montée en température très progressive et une hygrométrie parfaitement adaptée pour une pousse à cœur. La gestion des différents cycles est prise en charge via notre commande LCD pour garder à la pâte son soyeux et sa souplesse.



## Economie

La performance énergétique c'est très simplement une consommation électrique ramenée au plus près des besoins énergétiques tout en garantissant un résultat sans faille sur les produits.

## Ecologie

Notre engagement écologique est d'assurer la fabrication de nos armoires avec des matériaux 100% recyclables : parties électroniques, parois etc... De plus, les fluides frigorigènes utilisés respectent scrupuleusement les normes en vigueur, limitant l'empreinte environnementale.



# 6 enjeux, vos 6 avantages



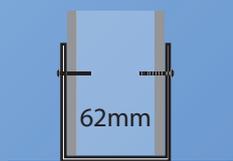
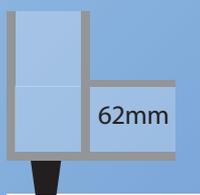
## Garantie

Chez Eurofours il est un point qui n'accepte aucun compromis : La qualité de fabrication. Elle s'identifie autant sur les panneaux que les composants utilisés. Les protections contre les chocs sont prévues à tous les endroits exposés au passage des chariots ou plaques. Les composants retenus sont issus d'industriels réputés pour leur technologie avancée et leur fiabilité sans faille.



## Isolation

Pour garantir un résultat optimal et une faible consommation énergétique, les panneaux sont isolés par une mousse polyuréthane de 62mm injectée à une densité de 40kg/m<sup>3</sup>. Dans le cas des armoires pour chariots, les panneaux sont fixés au sol par une goulotte inox d'une épaisseur de 1,2mm. Elle est fixée au sol sur toute sa longueur par plusieurs points d'ancrage.



## Performance

Facilement personnalisables, les réglages d'origine optimisent le processus de pousse et vous assurent les meilleures performances.

Plages de réglage vs réglage usine :

	température	durée	hygrométrie
Descente en température	-5°C à +5°C	20mn	-
	-5°C	20mn	-
Pré-blocage	-5°C à +5°C	0 à 6h	-
	-5°C	2h	-
Blocage	0°C à +5°C	0 à 72h	-
	2°C	2h	-
Fermentation	-5°C à +35°C	0 à 24h	44 à 95%
	18°C	3h	80%
Maintien	+7°C à +35°C	~	-
	12°C	~	-

Paliers de fermentation

nombre	incrément	durée
0 à 10	+1°C à +30°C	0 à 24h
10	+2°C	

# usage et fonctionnement

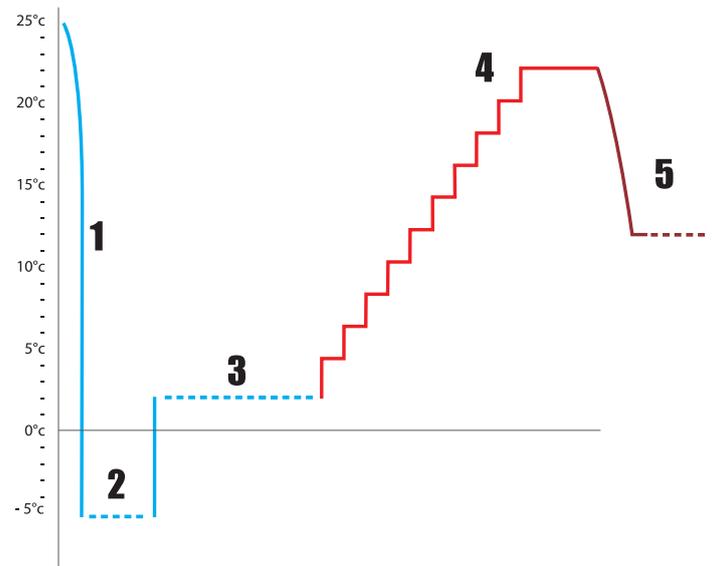
## Régularité et qualité de pousse : les 3 acteurs

### - L'hygrométrie

Pour contrôler l'hygrométrie, une sonde mesure en permanence le taux d'humidité ambiant. En fonction de la température de l'armoire et du pourcentage d'humidité programmé, une injection d'eau sous forme de micro brouillard est diffusée. Afin de couvrir l'ensemble du volume de l'armoire, ce micro brouillard circule via les parois latérales et les gaines de diffusion en partie basse. L'hygrométrie est parfaitement répartie et préserve les produits stockés du dessèchement, et ce à toutes les températures du cycle de pousse contrôlée.



### - La température



### - La ventilation

Pour éviter tout risque de croûtage, la ventilation est canalisée et diffusée à faible vitesse. Variable, elle reste douce. Le flux d'air ainsi maîtrisé n'entre pas en contact direct avec les produits, ce qui garantit une belle peau soyeuse. Cet aspect est tout particulièrement important pour les pains. Cette ventilation mesurée permet surtout une pousse à cœur.



Pour abaisser la température de l'armoire de +25°C (température ambiante) à -5°C, une vingtaine de minute suffisent. Elle est par conséquent rapidement disponible pour recevoir et bloquer à cœur vos produits. Le graphique ci-dessus illustre les différentes phases paramétrables d'un cycle de fermentation contrôlée.

1. Descente en température
2. Pré-blocage en négatif : nécessaire pour l'arrêt total de la fermentation, à cœur, en sortie de pétrissage (ce qui élimine tout risque de cloquage).
3. Blocage
4. Fermentation étagée jusqu'à 10 paliers pour éviter tout choc thermique (croûtage)
5. Maintien des pâtons prêts à cuire obtenu par une descente progressive de la température. Permet d'organiser son temps de production.

*La qualité de pousse est déterminante pour > obtenir un beau produit après cuisson.*

# usage et fonctionnement

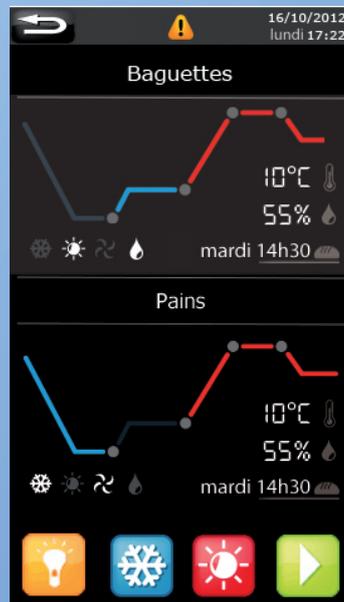
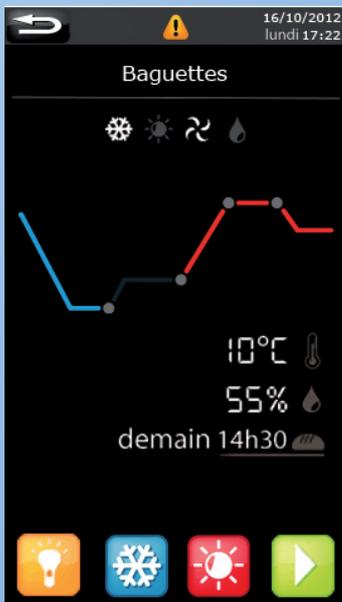
## Le contrôle de la pousse



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

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 par clé USB ou via une connexion internet, 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** !

◀ un format lisible de 60x100mm soit 4,5"



## Le contrôle de la pousse

L'écran tactile placé dans une colonne en acier inoxydable côté charnières de porte se trouve bien en vue. Son emplacement le met à l'abri des coups de chariot. 9 programmes sont disponibles en plus de 2 modes manuels en froid et chaud. 5 phases sont programmables (Descente rapide en froid)

### Port USB :

Situé derrière un cache PVC étanche, cette connectique vous permet de charger facilement vos recettes. C'est également par ce biais qu'un diagnostic matériel peut être effectué en cas de maintenance.

### Ecran graphique :

Un graphique précise à l'utilisateur l'état d'avancement du travail. Il présente les différentes étapes de la pousse contrôlée.

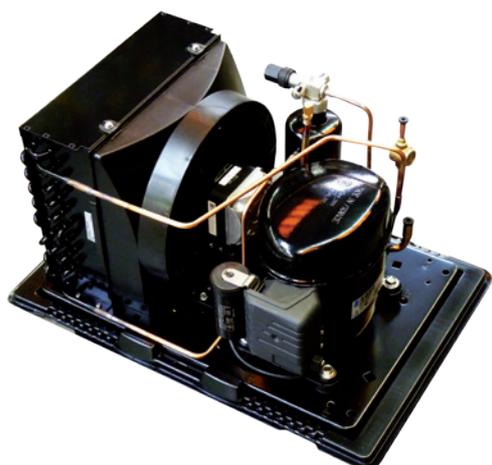


# hygiène et confort

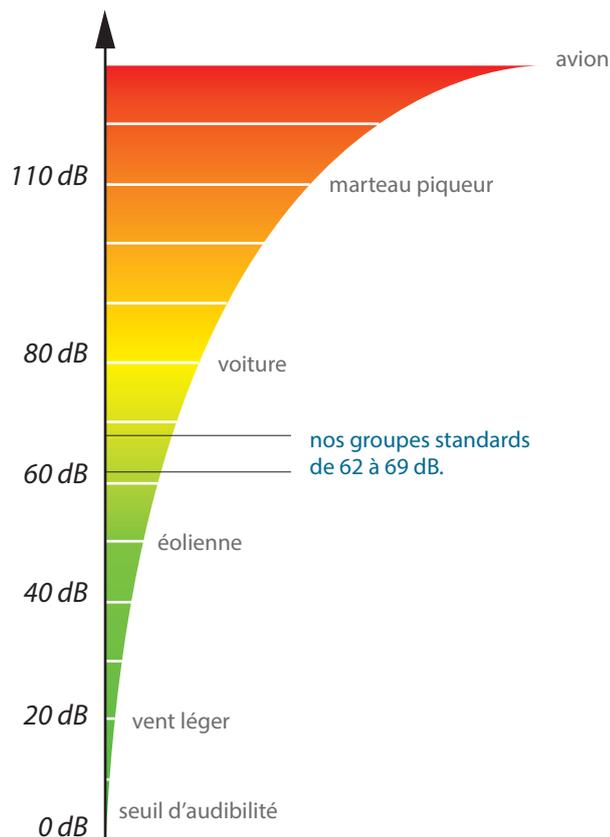
## Nos groupes frigorifiques

Leur rôle est fondamental dans la fiabilité et la qualité de la fermentation. Choisis avec soin et auprès des fournisseurs les plus compétents, différents modèles sont proposés en fonction du type d'armoires.

**En standard, groupes tropicalisés.**



< Pour votre confort, nous sélectionnons des groupes aussi performant que silencieux.



## Hermétique

Application standard en Température Ambiante (MAXI 43°C) Faible encombrement. Basse tension sur la majeure partie des modèles.



Tous nos évaporateurs reçoivent un traitement assurant une plus grande longévité.

## Tropicalisé

Haute Température Ambiante (+43°C) ou confinement (pays tropicaux). Besoin de puissance à haute température d'évaporation supérieure à +10°C. Rendement amélioré lorsqu'une réduction de la consommation est exigée.



Les traitements des parois intérieures garantissent à vos produits un environnement hygiénique et facile d'entretien.



En cas de maintenance, l'ensemble des éléments techniques sont facilement accessibles.



< Une large gamme, pour coller au mieux à votre confort d'utilisation. Porte pleine ou vitrée, compartiment simple ou double.

## Ergonomie

Le profil sur toute la hauteur du panneau permet une préhension aisée et s'adapte naturellement à la taille de l'utilisateur. De plus, les charnières de la porte vous offrent un angle d'ouverture de plus de 180°.

## Le nettoyage

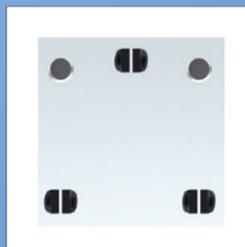
L'évaporateur ainsi que toutes les parties techniques sont prévues de manière très accessible. Cette conception minimise par conséquent le temps à consacrer au maintien de l'équipement en parfait état de fonctionnement et de rendement. Sur les armoires doubles un bac à récupération de condensats est présent dans le fond de chaque compartiment. Eux aussi sont facilement accessibles.



Panneaux 100% anti corrosion : finition laquée blanc satiné.



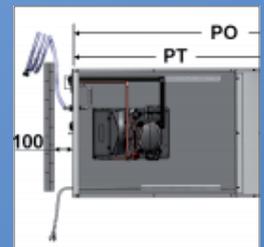
Accès techniques facilités : façade supérieure sur charnière.



Mise en place et nettoyage aisé : combinaison de pieds et roulettes pivotantes.



Groupes frigorifiques tropicalisés d'origine, en standard.



Dimensionnel et encombrements inchangés vs précédente gamme.

# données techniques

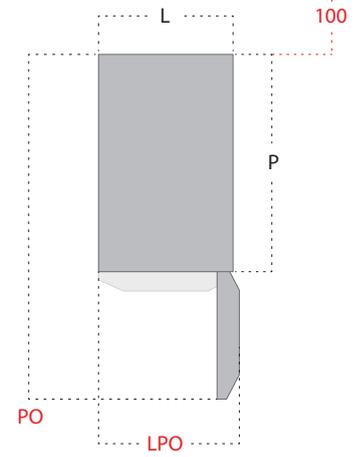
Écartement entre les étages : 66 mm

Épaisseur des panneaux : 62 mm

Tension : ~1x230V+N+T

Fréquence Hz : 50

\* puissances données pour une température d'évaporation de -10°C.



## Armoires à glissières fixes pour plaques 1 compartiment

	<b>46S</b>	<b>48S</b>	<b>68S</b>
Format plaques (cm) :	40x60	40x80	60x80 / 60x40
Nombre de plaques :	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
Poids (kg) :	133	156	164
Colisage LxPxH (mm) :	800x1200x2300	800x1200x2300	800x1200x2300
Colisage (kg) :	143	167	175
Puissance élec/chauffe kW :	3,1 / 2	3,1 / 2	3,6 / 2
Intensité A :	13,4	13,4	15,8
Puissance frigorifique W* :	464	464	757

## Armoires à glissières fixes pour plaques 2 compartiments

	<b>46D</b>	<b>48D</b>	<b>68D</b>
Format plaques (cm)	40x60	40x80	60x80 / 60x40
Nombre de plaques :	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
Poids (kg) :	171	205	235
Colisage LxPxH (mm) :	800x1200x2300	800x1200x2300	800x1200x2300
Colisage (kg) :	181	216	246
Puissance élec/chauffe kW :	2 x 2 / 2 x 1	2 x 2 / 2 x 1	2 x 3,1 / 2 x 2
Intensité A :	2 x 8,9	2 x 8,9	2 x 13,4
Puissance frigorifique W* :	2 x 464	2 x 464	2 x 464

## Armoires à chariot

	<b>46C</b>	<b>48C</b>	<b>68C</b>
Format plaques (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)	480x710x1800	480x900x1800	660x900x1800
Poids (kg) :	123	145	153
Colisage LxPxH (mm) :	800x1200x2300	800x1200x2300	800x1200x2300
Colisage (kg) :	133	156	164
Puissance élec/chauffe kW :	3,1 / 2	3,1 / 2	3,5 / 2
Intensité A :	13,4	13,4	15,2
Puissance frigorifique W* :	464	464	913

## Armoire polyvalente bac ou grilles 600x800mm, 1 compartiment

	<b>68 ABF</b>
Format plaques (cm) :	60x80
H (mm) :	2290
L (mm) :	813
P (mm) :	1220
PO (mm) :	1962
LPO (mm) :	911
Poids (kg) :	207
Colisage LxPxH (mm) :	800x1200x2300
Puissance élec/chauffe kW :	3,6 / 1,5
Intensité A :	8
Puissance frigorifique W* :	1,5