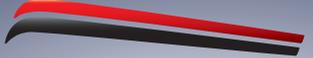


CHAMBRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE



05/2022

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[®]


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 40 ans nous éclaire pour vous proposer une gamme de chambres de fermentation de haute qualité. Eurofours® perpétue depuis plus de 30 ans le savoir-faire et la réputation des matériels Bouton® et Pierre Pont®. Découvrez au fil de ces pages l'ensemble de notre gamme !

Efficacité

La maîtrise 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 tactile pour garder à la pâte son soyeux et sa souplesse.



Economie

La performance 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 chambres avec des matériaux 100% recyclables : parties électroniques, parois etc... De plus, les fluides frigorifiques utilisés respectent scrupuleusement les normes en vigueur, limitant ainsi l'empreinte environnementale.





Garantie

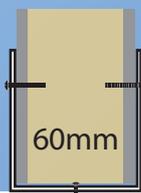
Chez Eurofours il est un point qui n'accepte aucun compromis : La qualité de fabrication. Elle s'identifie autant sur les panneaux que les composants utilisés. Les protections contre les chocs sont prévues à l'intérieur de la chambre. Les composants retenus sont issus d'industriels réputés pour leur technologie avancée et leur fiabilité sans faille.

FABRIQUÉ EN FRANCE

Isolation et protection

Pour garantir un résultat optimal et une faible consommation énergétique, les panneaux sont isolés par une mousse polyuréthane injectée à une densité minimum de 40kg/m³. Les panneaux sont fixés au sol par une goulotte inox. Elle est fixée au sol sur toute sa longueur par plusieurs pattes de fixation.

1. Passage de porte renforcé en inox
2. Joint de porte magnétique
3. Charnières relevant la porte à l'ouverture (joint de porte soulagé) assurant une fermeture étanche
- 4.&5. Parois intérieures protégées des coups de chariots par des protections inox
6. Joint de bas de porte «long life»



Classement réaction au feu : C,s3-d0 (M1)
Conductivité thermique $\lambda = 0,023 \text{ W/m}^\circ\text{C}$
Masse volumique 40 kg/m³
Coefficient $U_c : 0,37 \text{ W/m}^2 \cdot ^\circ\text{C}$ en ép. 60 mm



usage et fonctionnement

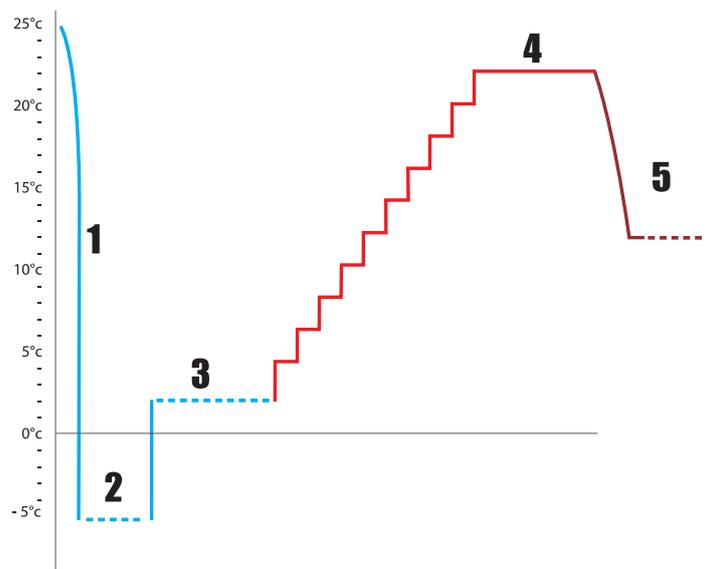
Régularité et qualité de pousse : les 3 acteurs

- L'hygrométrie

Pour contrôler l'hygrométrie, une sonde mesure en permanence le taux d'humidité ambiant. En fonction de la température de la chambre et du pourcentage d'humidité programmé, une injection d'eau sous forme de micro brouillard est diffusée. L'humidité circule dans des gaines latérales en inox, de manière à couvrir l'ensemble du volume de la chambre. 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 via des gaines de guidage. 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 pilotée automatiquement par notre commande permet surtout une pousse à cœur, assurant au produit une belle peau.



Pour abaisser la température de la chambre de +25°C (température ambiante) à -5°C, une courte période suffit. 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 de planifier différentes cuissons décalées.



< 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 la chambre**. Elle vous permet de programmer ou d'utiliser en mode manuel toutes les fonctions de la chambre.

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 est placé à l'abri des coups de chariots et offre un angle de vue optimal. 9 programmes sont disponibles en plus de 2 modes manuels en froid et chaud. 5 phases sont programmables (Descente rapide en froid)

Port USB :

Située 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.

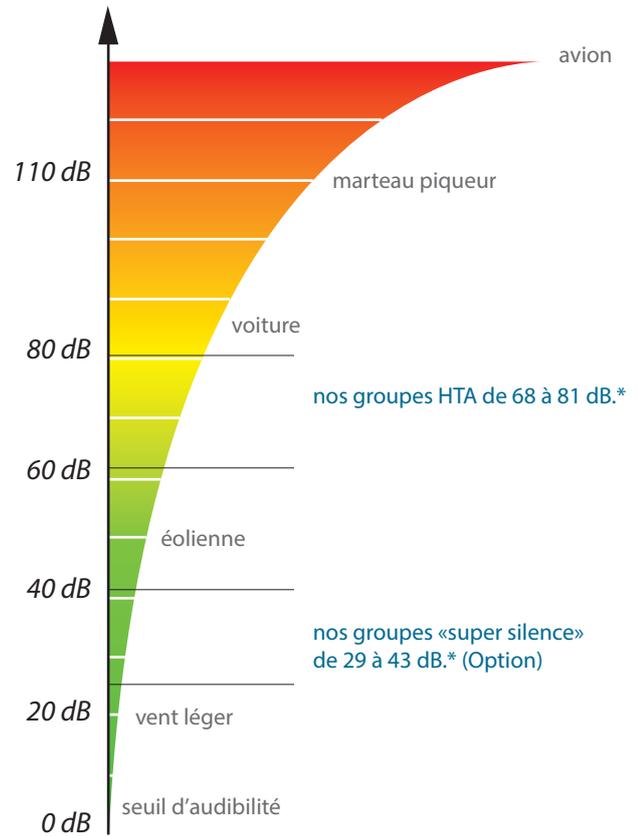
hygiène et confort

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. Nous étudierons ensemble le type de groupe le mieux adapté à votre usage selon 2 types de groupes :



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



*Données indicatives, sous réserve de modifications.

Éléments techniques

L'ensemble des composants peut être positionné selon vos besoins sur le toit de la chambre de fermentation. (groupe livré séparé)



Tous nos évaporateurs, situés latéralement, reçoivent un traitement anti-corrosion, assurant une plus grande longévité.



Pour une maintenance aisée, l'ensemble des éléments techniques sont facilement accessibles.



Le coffret électrique, situé sur le plafond, se bascule sur l'avant pour une intervention facile.

*Haute température ambiante (standard)

Pour s'adapter à la température de vos fournils, toutes nos machines sont équipées de groupes haute température ambiante (HTA).



Ergonomie

La poignée de la chambre couvre toute la hauteur de la porte. Elle est d'une préhension très aisée et s'adapte naturellement à la taille de l'utilisateur. Elle sert également à la protection de la porte. De plus, les charnières de la porte vous offrent un angle d'ouverture de plus de 130°.

Information

Groupe frigorifique non raccordé, préchargé fluide frigorifique prévu pour une mise à distance maximum de 10 mètres en standard.

Réversibilité

Toutes les portes de nos chambres sont réversibles. Les montants reçoivent un préperçage qui permettra d'inverser le sens d'ouverture de porte, à l'occasion d'une modification d'agencement dans votre laboratoire.

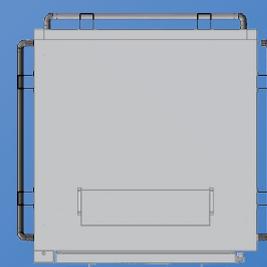
Le nettoyage

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.

Les panneaux sont alignés et fixés au sol grâce à des semelles inox. Elles préservent les panneaux des attaques corrosives des produits de nettoyage ou des eaux salines évitant ainsi toute détérioration dans le temps.

Protection intensive

Des barres de protections extérieures périphériques sont disponibles en option.

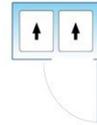


CHAMBRES DE FERMENTATION CONTROLÉE POUR PATE FRAICHE 60 x 80

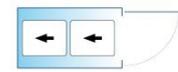
100 kg de pâte maxi (H maxi int. 2000 mm sans sol isolé, 1987 mm avec)

Chambres de fermentation contrôlée pour 2 chariots 60x80 cm

Dim intérieures utiles (mm)	1522 x 857 ↑	752 x 1713 ↑
Référence	CHF68 2x1-100	CHF68 1x2-100
Dimensions extérieures (LxPxHmm)	1749x1372x2518	1156x2005x2518
Passage de porte (LxH mm)	988x2000	788x2000
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	6.67 / 9.6	6.67 / 9.6
Puissance de chauffe (W)	2200	2200
Puissance groupe (CV)	1 1/4	1 1/4
Puissance frigorifique (W)	2139	2139
Tension	Tri 400V+N+T	
Choix du ferrage	gauche ou droit	
Cellule supplémentaire	<i>Toutes nos chambres sont prévues pour recevoir une ou plusieurs cellules supplémentaires en cas d'accroissement de vos besoins.</i>	



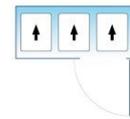
CHF68 2x1-100



CHF68 1x2-100

Chambre de fermentation contrôlée pour 3 chariots 60x80 cm

Dim intérieures utiles (mm)	2351 x 857 ↑	752 x 2522 ↑
Référence	CHF 68 3x1-100	CHF68 1x3-100
Dimensions extérieures (LxPxHmm)	2578x1372x2508	1156x2814x2508
Passage de porte (LxH mm)	988x2000	788x2000
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	6.68 / 9.7	6.68 / 9.7
Puissance de chauffe (W)	4400	4400
Puissance groupe (CV)	1 1/2	1 1/2
Puissance frigorifique (W)	2639	2639
Tension	Tri 400V+N+T	
Choix du ferrage	gauche ou droit	
Cellule supplémentaire	<i>Toutes nos chambres sont prévues pour recevoir une ou plusieurs cellules supplémentaires en cas d'accroissement de vos besoins.</i>	



CHF 68 3x1-100

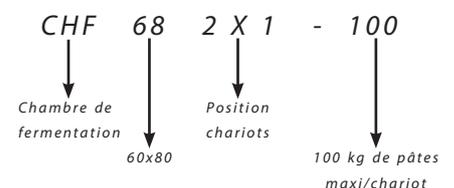


CHF68 1x3-100

Options communes :

- Sol isolé
- Vitrage oculus (sur porte plane)
- Eclairage
- Moins value pour non fourniture de groupe
- Porte supplémentaire simple battant de
- Porte supplémentaire double battant
- Protections extérieures
- Groupe super silence

Exemple :



données techniques

CHAMBRES DE FERMENTATION CONTROLÉE POUR PÂTE FRAICHE 70x90 / 80x80

100 kg de pâte maxi (H maxi int. 2000 mm sans sol isolé, 1987 mm avec)

Chambre de fermentation contrôlée pour 1 chariot 70x90 / 80x80 cm

Dim intérieures utiles (mm)

950 x 1175 ↑



CHF88 1x1-100

Référence	CHF88 1x1-100
Dimensions extérieures (LxPxHmm)	1355x1466x2518
Passage de porte (LxH mm)	988x2000
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	2.23 / 12.1
Puissance de chauffe (W)	2200
Puissance groupe (CV)	1 1/8
Puissance frigorifique (W)	1685
Tension	Mono 230V+N+T
Choix du ferrage	gauche ou droit
Cellule supplémentaire	

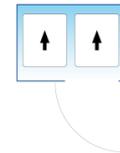
Toutes nos chambres sont prévues pour recevoir une ou plusieurs cellules supplémentaires en cas d'accroissement de vos besoins.

Chambres de fermentation contrôlée pour 2 chariots 70x90 / 80x80 cm

Dim intérieures utiles (mm)

1680 x 950 ↑

950 x 1933 ↑



CHF88 2X1-100

Référence	CHF88 2X1-100	CHF88 1x2-100
Dimensions extérieures (LxPxHmm)	1909x1466x2518	1355x2221x2518
Passage de porte (LxH mm)	988x2000	988x2000
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	6.67 / 9.6	6.67 / 9.6
Puissance de chauffe (W)	2200	2200
Puissance groupe (CV)	1 1/4	1 1/4
Puissance frigorifique (W)	2139	2139

Tension
Choix du ferrage

Tri 400V+N+T
gauche ou droit



CHF88 1x2-100

Cellule supplémentaire

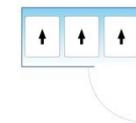
Toutes nos chambres sont prévues pour recevoir une ou plusieurs cellules supplémentaires en cas d'accroissement de vos besoins.

Chambre de fermentation contrôlée pour 3 chariots 70x90 / 80x80 cm

Dim intérieures utiles (mm)

2376 x 950 ↑

953 x 2771 ↑



CHF88 3x1-100

Référence	CHF88 3x1-100	CHF88-1x3-100
Dimensions extérieures (LxPxHmm)	2602x1466x2613	1355x3111x2613
Passage de porte (LxH mm)	988x2000	988x2000
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	6.71 / 9.7	6.71 / 9.7
Puissance de chauffe (W)	4400	4400
Puissance groupe (CV)	2 1/4	2 1/4
Puissance frigorifique (W)	2958	2958

Tension
Choix du ferrage

Tri 400V+N+T
gauche ou droit



CHF88-1x3-100

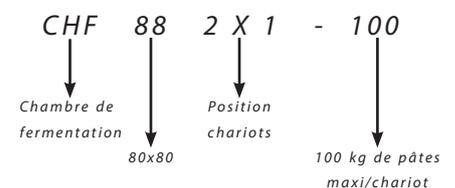
Cellule supplémentaire

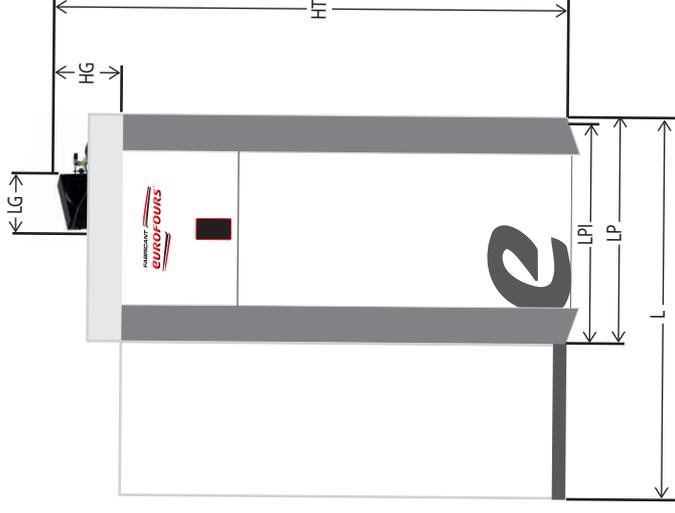
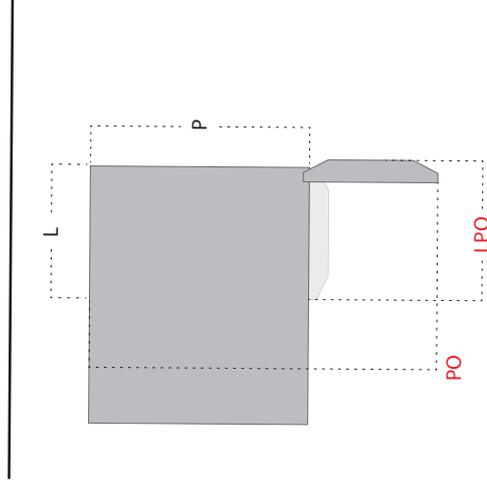
Toutes nos chambres sont prévues pour recevoir une ou plusieurs cellules supplémentaires en cas d'accroissement de vos besoins.

Options communes :

- Sol isolé
- Vitrage oculus (sur porte plane)
- Eclairage
- Moins value pour non fourniture de groupe
- Porte supplémentaire simple battant
- Porte supplémentaire double battant
- Protections extérieures
- Groupe super silence

Exemple :





CARACTERISTIQUES

Ref. commerciale	Qt chariot	Qt pate Kg (Totale)	P. Frigo (W à -10°C)	P. Gr. (CV)	Tension	Fréquence	Dim. Groupe I x L x Ht	Liaisons	P. Chaud (W)	HT Hors tout (mm)	H Sans Gr. (mm)	Largeur (mm)	Prof. Porte fermée (mm)	Prof. Porte ouverte (mm)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Passage porte (mm)
CHF88 2x1-40	2	80	1157	5/8	MONO 230 V	50 Hz	480x430x340	1/2 - 3/8	2200W	2413	2210	1285	1372	2158	1057	857	2000	788 x 2000
CHF48 1x2-40	2	80	1157	5/8	MONO 230 V	50 Hz	480x430x340	1/2 - 3/8	2200W	2413	2210	956	2005	2591	550	1713	2000	588 x 2000
CHF48 3x1-40	3	120	1389	5/8	MONO 230 V	50 Hz	512x607x435	5/8 - 3/8	2200W	2508	2210	1749	1372	2158	1520	857	2000	788 x 2000
CHF48 1x3-40	3	120	1389	5/8	MONO 230 V	50 Hz	512x607x435	5/8 - 3/8	4400W	2508	2210	956	2814	3400	550	2522	2000	588 x 2000
CHF88 2x1-100	2	200	2139	1 1/4	TRI 400 V	50 Hz	512x607x445	5/8 - 3/8	2200W	2518	2210	1749	1372	2358	1522	857	2000	988 x 2000
CHF88 1x2-100	2	200	2139	1 1/4	TRI 400 V	50 Hz	512x607x445	5/8 - 3/8	2200W	2518	2210	1156	2005	2791	752	1713	2000	788 x 2000
CHF88 3x1-100	3	300	2639	1 1/2	TRI 400 V	50 Hz	513x608x436	5/8 - 3/8	4400W	2508	2210	2578	1372	2358	2351	857	2000	988 x 2000
CHF88 1x3-100	3	300	2639	1 1/2	TRI 400 V	50 Hz	513x608x436	5/8 - 3/8	4400W	2645	2210	1156	2814	3600	752	2522	2000	788 x 2000
CHF88-1x1-100	1	100	1685	1 1/8	MONO 230 V	50 Hz	512x607x445	5/8 - 3/8	2200W	2518	2210	1355	1466	2452	950	1175	2000	988 x 2000
CHF88-2x1-100	2	200	2139	1 1/4	TRI 400 V	50 Hz	512x607x445	5/8 - 3/8	2200W	2655	2210	1909	1466	2452	1680	950	2000	988 x 2000
CHF88-1x2-100	2	200	2139	1 1/4	TRI 400 V	50 Hz	512x607x445	5/8 - 3/8	2200W	2518	2210	1355	2221	3207	950	1933	2000	988 x 2000
CHF88-3x1-100	3	300	2958	2 1/4	TRI 400 V	50 Hz	512x607x540	5/8 - 3/8	4400W	2613	2210	2602	1466	2452	2376	950	2000	988 x 2000
CHF88-1x3-100	3	300	2958	2 1/4	TRI 400 V	50 Hz	512x607x540	5/8 - 3/8	4400W	2613	2210	1355	3111	4097	953	2771	2000	988 x 2000

DIMENSIONS EXTERIEURES

DIMENSIONS UTILES