

FOURS VENTILÉS

CONVECTION OVENS
HORNOS DE CONVECCION

R spirit



577, rue Célestin Hennion
59144 Gommegnies
CS 70029 FRANCE

+33.(0)3.27.28.18.18
eurofours.com
infos@eurofours.com

FABRIQUÉ EN FRANCE

FABRICANT
EUROFOURS®



05/2022

L'atout de votre **point de vente**

In-Store Bakery Valuable Asset
El triunfo de su punto de venta



Design **moderne**

 Modern design
 diseño moderno

Charnières haute **résistance**

High strength hinges
Bisagra de alta resistencia

Nouvelle régulation eDrive 7 **connectée**

New Control panel eDrive 7 connect
Nuevo programador eDrive 7 conectado

Chambre de cuisson **repensée**

Redesigned Baking chamber
Cámara de cocción rediseñada

Nouvelle Poignée **ergonomique**

New ergonomic handle
Nueva manija de puerta ergonómica

Visibilité **optimale**

Optimal visibility
Visibilidad óptima

Rendement énergétique **exceptionnel**

High Energy efficient
Rendimiento energético excepcional

Entretien **pratique**

Convenient maintenance
Mantenimiento y limpieza fáciles

L'atout de votre point de vente


In-Store Bakery Valuable Asset
El triunfo de su punto de venta


Chez Eurofours, les fours ventilés sont la base de **notre histoire**.

Ils sont **nos racines**, notre présent et notre avenir. C'est pourquoi depuis près de 40 ans notre place est celle de leader dans ce domaine.

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.

De ces **40 ans d'expertise** dans la conception et la fabrication des fours ventilés est né votre nouvel allié pour vos réalisations.

 At Eurofours, ventilated furnaces are part of our history. They are our roots, our present and our future. This is why for nearly 40 years our place is that of a leader. Our philosophy revolves around two simple ideas: preserving our historical industrial know-how and developing innovative features that meet the expectations of our customers. Of these 40 years of expertise in the design and manufacture of ventilated ovens is born your new ally for your achievements.

 En Eurofours, los hornos de convección son los orígenes de nuestra historia. Son nuestras raíces, nuestro presente y nuestro futuro. Por eso hemos sido líderes durante casi 40 años. Nuestra filosofía se articula en torno a dos ideas simples: conservar nuestro saber hacer industrial histórico y desarrollar funcionalidades innovadoras que respondan a las expectativas de nuestros clientes. De estos 40 años de experiencia en la creación, el diseño y la fabricación de hornos de convección nació su nuevo aliado para sus productos.



Conçu avec la plus grande **précision**

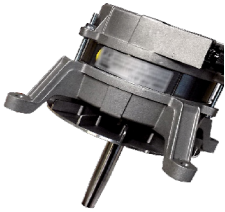
Designed in the best accuracy
Concebido con la mayor precisión



Une ventilation optimale

Accompagné par des chercheurs d'une prestigieuse école d'aéronautique, nous avons effectué des simulations d'aérodynamique afin d'obtenir une **répartition optimale** des flux d'air sur l'ensemble des étages de la chambre de cuisson.

Pour vous garantir un parfait **développement du volume et du goût**, l'air doit être propulsé en douceur pour caresser le produit.



Des moteurs à haut rendement

Le four R-Spirit est équipé de moteurs à haut rendement "Brushless". Ceux-ci apportent une **diminution des bruits** et frottements et vous assurent une **longévité exceptionnelle**. Leur fonctionnement synchrone permet d'obtenir un **flux d'air extrêmement précis**.

Une polyvalence à toute épreuve !

Une ventilation optimale, un moteur à haut rendement, une régulation performante, un système pâte à choux, un stop odeurs, une aérodynamique repensée... Tous ces avantages font du R-Spirit un **compagnon polyvalent** capable de vous suivre dans toutes vos réalisations : boulangerie, pâtisserie, snacking...



Un design iconique

Le four R-Spirit est le fruit de plus de **40 années d'innovations**. Son nouveau design dans l'air du temps reprend les codes des premières générations de fours ventilés qui ont fait le succès de notre marque. Les nombreux tests effectués sur le four dans des conditions extrêmes ont démontré qu'il était d'une **robustesse** et d'une **fiabilité à toute épreuve**.



An optimal airflow :

Accompanied by researchers from a prestigious aeronautics school, we carried out simulations of aerodynamic in order to obtain an optimal distribution of air flows on all floors of the cooking chamber. To guarantee you a perfect development of volume and taste, the air must be gently propelled to caress the product.

High efficiency motors

The R-Spirit oven is equipped with high efficiency "Brushless" motors.

These bring a decrease noise and friction and ensure exceptional longevity.

Their synchronous operation makes it possible to obtain an extremely precise airflow.

A foolproof versatility !

An optimal airflow, high efficient motors, high performance control board, a pastry device, a stop odor control, a redesigned aerodynamics. All these advantages make the R-Spirit a versatile companion able to follow you in all your achievements: bakery, pastry, snacks

An iconic design

The R-Spirit oven is the fruit of more than 40 years of innovation.

Its modern design incorporates the codes of the first generations of convection ovens that made our brand so successful.

The numerous tests carried out on the oven under extreme conditions have shown the reliability and robustness of the R-Spirit.



Una ventilación óptima

Hemos efectuado simulaciones aeródicas con la colaboración de una prestigiosa universidad de ingeniería aeronáutica para conseguir un reparto óptimo de los flujos de aire en la cámara de cocción. Para garantizar un desarrollo perfecto del volumen y del sabor, el aire se debe propulsar suavemente para acariciar el producto.

Motores de alto rendimiento

El horno R-Spirit está equipado con motores de alto rendimiento "Brushless". Permiten una disminución de los rozamientos, reduciendo los ruidos y mejorando su vida útil. Gracias a su funcionamiento sincro, conseguimos un flujo de aire extremadamente preciso.

¡Una polivalencia a toda prueba !

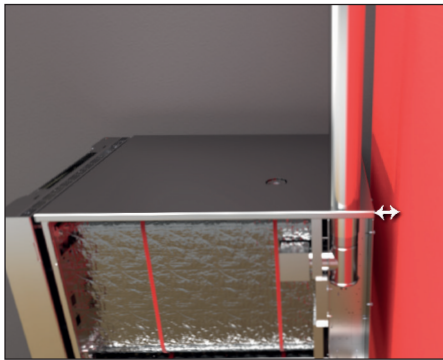
Una ventilación óptima, un motor de alto rendimiento, una regulación eficiente, un sistema para masas ligeras, una aeródica rediseñada... Todas estas ventajas y más hacen del R-Spirit un compañero polivalente capaz de seguirle en todas sus creaciones: panadería, pastelería, snacking...

Un diseño icónico

El horno R-Spirit es el fruto de más de 40 años de innovaciones. Su nuevo diseño moderno actualiza los códigos estéticos que han hecho el éxito de nuestra marca. Las numerosas pruebas efectuadas en el horno en condiciones extremas (envejecimiento acelerado, alta temperatura y humedad, suciedad) han demostrado su fiabilidad a toda prueba.

La conception dans tous ses détails

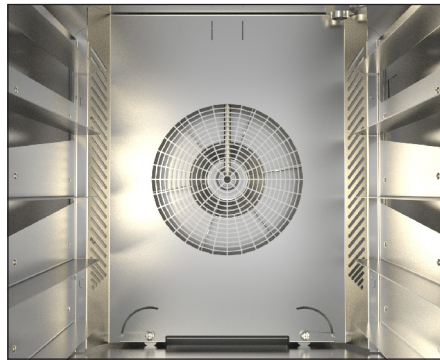
Design in every detail
Diseño en todos los detalles



Encombrement et isolation

encombrement réduit, du fait des réservations intégrées.

Le R-Spirit est enveloppé d'un **isolant performant** renforcé par une couche d'aluminium, d'un joint de porte à double appui et d'une **vitre athermique**.



Démontage et Entretien

La chambre de cuisson du R-spirit a été entièrement repensée afin de vous assurer, en plus d'une aéraulique irréprochable, un entretien facile grâce à son **intérieur démontable** sans outils et son caisson à coins arrondis. Cet ensemble vous permettra un **nettoyage rapide** et efficace.



Visibilité et efficacité

La visibilité est importante. C'est pourquoi nous avons équipé notre four d'une vitre à **vision panoramique**, et d'un **éclairage LED** neutre permettant ainsi à tout moment une **vision optimale** et réaliste du processus de cuisson.



Footprint and insulation

Small footprint due to built-in bookings. The insulation of the oven is made with a high performance lagging, and reinforced with a layer of aluminium, a double sided door seal and heat insulation glass door.



Easy dismantling and maintenance

The R-Spirit baking chamber has been completely designed to ensure easy maintenance without any tools. Rounded angles inside baking chamber for easy cleaning.



Visibility and efficiency

Visibility of baking products is important. Keep your products visible for clients and baking operators! This is why our R-Spirit oven is equipped with a panoramic glass door, and neutral LED Lighting, to get an optimal and realistic view of the baking process.



Espacio reducido y aislamiento

Reducción de la congestión debido a las reservas integradas.

La cámara de cocción del R-Spirit está envuelta con un aislante de altas prestaciones reforzado por una capa de aluminio. Completan el aislamiento una junta de puerta de doble apoyo y un cristal atérmico.



Desmontaje y mantenimiento

La cámara de cocción del R-spirit ha sido totalmente rediseñada para asegurar, además de una aerólica irreprochable, un mantenimiento fácil gracias a su interior desmontable sin herramientas y su cámara de cantos redondos. De esta manera la limpieza será fácil y eficaz.



Visibilidad y eficiencia

La visibilidad es importante. Por eso hemos dotado nuestro horno de un cristal de visión panorámica y de una iluminación por LED neutra que nos permite tener en todo momento una visión óptima y realista del proceso de cocción.



R spirit

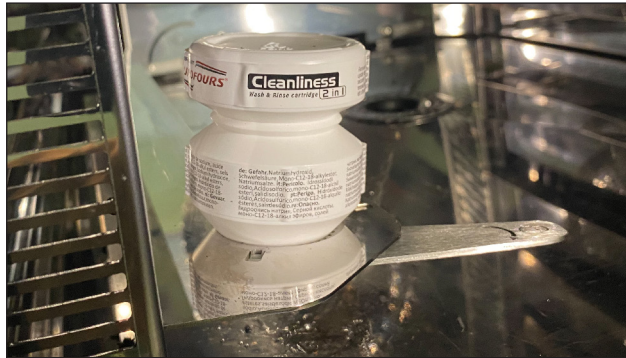
EUROFOURS

15
230

La conception dans tous ses détails

Design in every detail

Diseño en todos los detalles



Fini la corvée de nettoyage !

Le four R-Spirit se décline aussi en version **autonettoyante**. La chambre de cuisson est équipée d'un support pour la cartouche ainsi que d'un système d'évacuation des eaux usées. Insérer la cartouche lessivielle "Cleanliness 2 en 1". Lancer le programme de nettoyage de votre choix : moyen (100 minutes*), long (120 minutes*)
Le cycle d'entretien comprend : lavage; rinçage; séchage.
25 litres d'eau seront utilisées pour l'ensemble du cycle.
Cycle planifiable grâce à la régulation eDrive 7.



Cleaning system !

The R-Spirit oven is also available in a self cleaning version. The baking chamber is equipped with a holder for the cartridge as well as a system sewage disposal. Insert the "Cleanliness 2 in 1" cartridge. Start the cleaning program of your choice: Medium (100 minutes*), Long (120 minutes*)
The maintenance cycle includes: washing; rinsing; drying.
25 liters of water will be used for the entire cycle.
Planning cycle with eDrive 7 control.



¡Se acabó la limpieza manual!

El horno R-Spirit también está disponible en versión con autolimpieza. La habitación de cocina está equipada con un soporte para el cartucho, así como un sistema de evacuación de aguas residuales. Inserte el cartucho limpiador "Cleanliness 2 en 1". Inicie el programa de limpieza de su elección:
Medio (100 minutos*), largo (120 minutos*)
El ciclo de mantenimiento incluye: lavado; lavado; secado.
Se utilizarán 25 litros de agua durante todo el ciclo.
Ciclo programable gracias a la regulación eDrive 7.

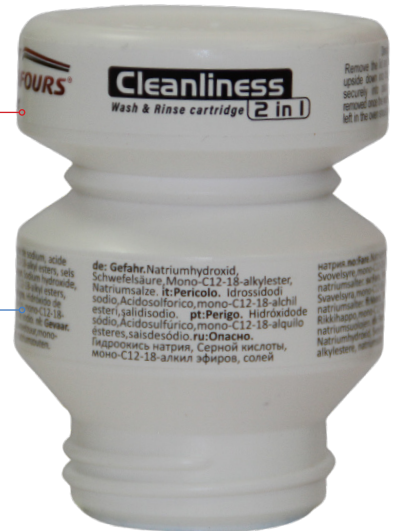
Rinçage

Rinse
Enjuague

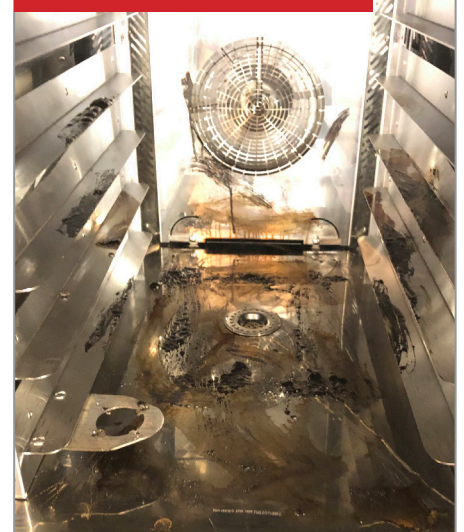
Nettoyage

wash
limpieza

Cleanliness
Wash & Rinse cartridge **2 in 1**



Avant / Before / Delante



* Ne comprends l'ensemble de la durée du cycle.
* Does not include the entire cycle time.
* No comprende toda la duración del ciclo.

La conception dans tous ses détails

Design in every detail
Diseño en todos los detalles



Une ouverture automatique !

La grande poignée en aluminium anodisé de couleur rouge a été conçue pour être la plus **ergonomique** possible. Droitier ou gaucher, petit ou grand, elle s'adaptera à toutes morphologies ! Equipée d'une **barrière infrarouge**, une simple présence de votre main sur la poignée vous permettra d'ouvrir la porte d'un seul geste et cela même si vous êtes équipés de gants.



Automatic opening !

The large red anodized aluminum handle has been designed to be as ergonomic as possible.

Right-handed or left-handed, small or large, it is adapted to all morphologies !

Equipped with an infrared barrier, a simple presence of your hand on the handle will allow you to open the door in a simple gesture, even if you are equipped with gloves.



¡Una apertura automática!

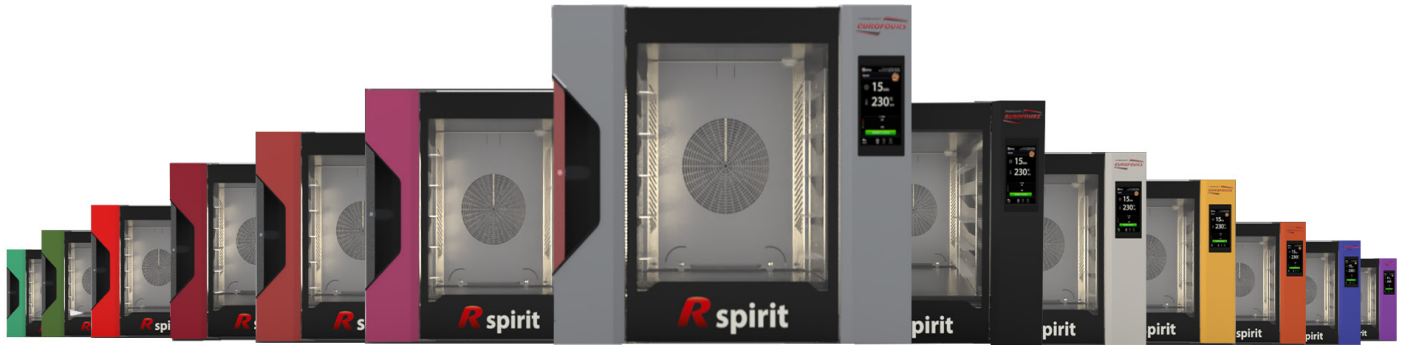
La gran manija de aluminio anodizado de color rojo ha sido concebida para ser la más ergonómica posible. Diestro o zurdo, alto o bajo, ¡se adaptará a todas las morfologías!

Equipada con un barrera de infrarrojos, la simple presencia de su mano le permitirá abrir la puerta sin esfuerzo, incluso con manoplas.



Un four qui vous ressemble

Design in every detail
Diseño en todos los detalles



En standard l'inox est de rigueur mais nous vous proposons, en option, de **personnaliser les tôles d'habillage** de différents coloris au choix (noir, rouge, blanc, 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 ou vos concepts.



Color can come in option. Stainless steel is our standard process. We have forecasted to put over the assembly front frame different colors which can be chosen (black, red, white or chosen at your own convenience). That color touch is baked and is rather resistant and easy to maintain. Applied a coat of paint to a stainless steel support bring to your oven something different from any other oven and takes part from your decoration in your lab. You can ask for personal color paint. We will propose you a budget and a realization which will meet your expectations



Un horno a su medida

En versión estándar el acero inoxidable es de rigor pero le proponemos opcionalmente personalizar el exterior de diferentes colores a elegir (negro, rojo, blanco o personalizado) Este acabado es especialmente resistente y fácil de mantener. Aplicado en una base de acero inoxidable, aporta un toque que refuerza el carácter del horno y constituye un elemento de decoración que participa a la armonía de su tienda.

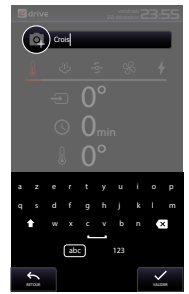
Pour le reste,
on vous fait confiance !

The rest is up to you!
El resto queda en sus manos...



Derrière chaque petite cuisson, de la grande technologie.

Behind every little cooking, of high technology.
Detrás de cada pequeña cocción, de la gran tecnología!



eDrive 7 est le fruit de plus de quarante ans d'expérience.

L'enjeu ? Vous proposer une régulation moderne qui réponde à l'ensemble de vos besoins tout en étant la plus intuitive et la plus polyvalente possible.

Le résultat ? Une évolution plus ambitieuse que jamais.

500 programmes de 50 phases, une ventilation variable d'une **précision incroyable**, une gestion à distance en temps réel, une personnalisation avancée, une ouverture de **porte automatique** en fin de cuisson, une gestion adaptative de la buée, le tout piloté par un écran tactile haute définition de 7 pouces à angle de **vision large** et protégé par un verre trempé de 4 mm d'épaisseur avec une **interface intuitive** entièrement repensée et évolutive.

L'interface de création redéfinit la manière de concevoir un programme de cuisson. Plus simple, plus logique, elle vous offre des possibilités bien supérieures. Réglez chaque paramètre et voyez en temps réel sous forme graphique l'ensemble des éléments qui composent le programme. Votre regard sur la cuisson ne sera plus jamais le même !

Mettant à profit l'extraordinaire capacité d'apprentissage automatique de l'eDrive 7, le mode manuel peut désormais créer un programme spécifique à la cuisson que vous venez de réaliser. Notre logiciel règle instantanément les différentes phases de température, injections de buée, ouvertures de porte et vitesses de ventilation pour que chaque cuisson soit parfaite.

D'une simplicité enfantine mais d'une efficacité redoutable, eDrive 7 repousse les limites à un niveau jusqu'alors jamais atteint !



eDrive 7 is the result of more than forty years of experience.

The bet ? Offer you a modern control panel that meets all your needs while being as intuitive and versatile as possible.

The result? An evolution more ambitious than ever.

500 programs of 50 phases, a variable ventilation of an incredible precision, a remote management in real time, an advanced customization, an automatic door opening at the end of cooking, an adaptive management of the steam, all controlled by a 7-inch wide-angle high-definition touch screen and protected by a 4mm thick glass with a completely redesigned and scalable intuitive interface.

The creation interface redefines how to design a cooking program. Simpler, more logical, it offers you much greater possibilities. Adjust each parameter and see in real time in graphical form all the elements that make up the program.

Your view of cooking will never be the same!

Mettant à profit l'extraordinaire capacité d'apprentissage automatique de l'eDrive 7, le mode manuel peut désormais créer un programme spécifique à la cuisson que vous venez de réaliser.

Notre logiciel règle instantanément les différentes phases de température, injections of steam, door openings and ventilation speeds to make every cooking perfect.

Childish simplicity but formidable efficiency, eDrive 7 pushes the boundaries to a level never reached before!



eDrive 7 es el fruto de más de cuarenta años de experiencia.

¿El desafío? Proponerle un programador moderno que responda a todas sus necesidades siendo al mismo tiempo lo más intuitivo y lo más polivalente posible.

¿El resultado? Una evolución más ambiciosa que nunca.

500 programas de 50 fases, una ventilación variable de una precisión increíble, una gestión a distancia en tiempo real, una personalización avanzada, una apertura de puerta automática en fin de cocción, una gestión adaptativa del vapor, todo gestionado desde una pantalla táctil de 7 pulgadas de alta resolución con ángulo de visión amplio y protegida por un cristal de 4mm de grosor. Su interfaz intuitiva ha sido totalmente repensada y es evolutiva.

La interfaz de creación redefine la manera de concebir un programa de cocción. Más simple, más lógico, ofrece posibilidades fascinantes. Ajuste cada parámetro y vea en tiempo real en forma gráfica el conjunto de elementos que componen el programa.

¡Su mirada en la cocción nunca será la misma!

Sacando provecho de la extraordinaria capacidad de aprendizaje automático del eDrive 7, el modo manual puede crear un programa específico correspondiente a la cocción que acaba de realizar. El software ajusta instantáneamente las diferentes fases de temperatura, inyección de vapor, apertura(s) de tiro y velocidades de ventilación para que cada hornada sea perfecta.

¡Juego de niños pero de una eficacia tremenda, el eDrive 7 lleva los límites a un nivel nunca alcanzado hasta ahora!

Fours connectés

L'IdO (Internet des Objets) est l'une des évolutions technologiques la plus importante de ces dernières années. Lorsqu'ils sont équipés d'une régulation eDrive 7, nos fours deviennent connectés et communicants. Cela vous permet d'accéder à toutes les fonctionnalités qu'offre eTools. (connexion par Wi-Fi ou câble ethernet)

Pour mieux gérer

eTools est un service de gestion à distance permettant à l'utilisateur d'avoir un contrôle direct sur son parc machine.

Pour mieux décider

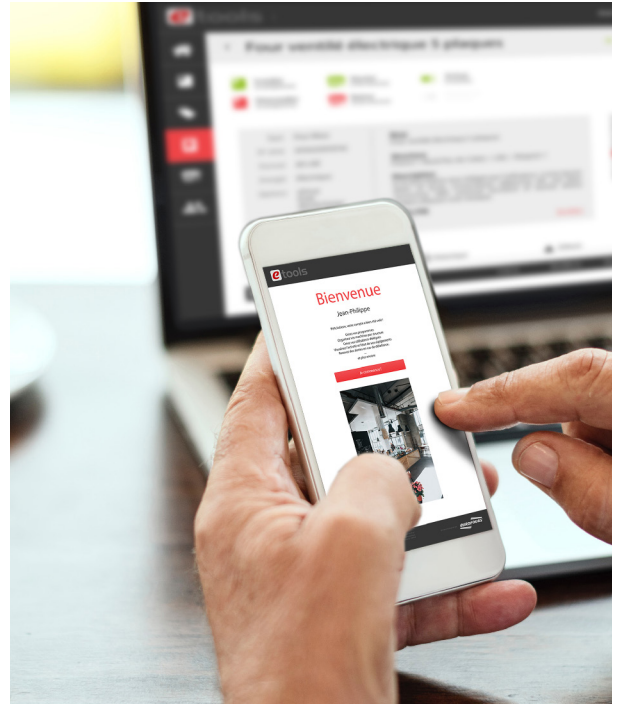
eTools est un outil de mesure, d'analyse et d'aide à la décision pour optimiser la production d'un ou plusieurs points de vente.

Pour mieux déléguer

Créer des utilisateurs délégués vous permet de leur attribuer la responsabilité des machines d'une ou plusieurs structures

Pour mieux produire

Avec la souplesse des modifications et personnalisations de vos programmes, la réactivité d'intervention en cas de besoin et les données de production que vous pouvez récolter, c'est toute votre production qui est optimisée.



etools.eurofours.com



Connected ovens

IoT (Internet of Things) is one of the most important technological developments of recent years. When equipped with eDrive 7 regulation, our ovens become connected and communicating. This allows you to access all the features offered by eTools. (connection via Wi-Fi or ethernet cable)

To better manage

eTools is a remote management service allowing the user to have complete control of their machine fleet.

To better decide

eTools is a measurement, analysis and decision support tool designed to optimise the production of one or more points of sale.

To better delegate

Creating delegated users allows you to assign responsibility for the machines of one or more structures.

To better produce

Your entire production will be improved thanks to the flexibility to modify and customise your programmes, the rapid response time if needed, and finally, the production data you can collect.



Hornos conectados

El IdO (Internet de los Objetos) es una de las evoluciones tecnológicas más importantes de los últimos años.

Equipados con el eDrive 7, nuestros hornos pueden conectarse y comunicar.

Le permite acceder a todas las funcionalidades que ofrece nuestro programa eTools (conexión wifi o cable Ethernet).

Para gestionar mejor

eTools es un servicio de gestión a distancia que permite al usuario tener un control directo en su parque de máquinas.

Para decidir mejor

eTools es una herramienta de medición, de análisis y de ayuda a la decisión para optimizar la producción de uno o varios puntos de venta.

Para delegar mejor

Crear usuarios delegados le permite atribuirles la responsabilidad de las máquinas de una o varias estructuras.

Para producir mejor

Con la flexibilidad para modificar y personalizar sus programas, la reactividad de intervención en caso de necesidad y los datos de producción que puede recoger, puede optimizar su producción.



Données techniques fours électriques

Technical data electric ovens
Datos técnicos de los hornos eléctricos



400X600 mm

L: 780 - P : 1070 mm - PO : 1736mm

Puissance électrique : **7,2 kW**

Puissance de chauffe : **6,8 kW**

⚡ Puissance électrique : **7,3 kW**



Electrical/heating power

Potencia eléctrica / calentamiento

~3x400V+N+T - 50-60 Hz / 11,62 A

~3x220V+N+T - 50-60 Hz / 18,87 A

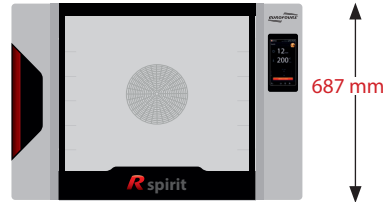
~1x230V+N+T - 50-60 Hz / 31,37 A

Poids total : **124 Kg**

Total weight

Peso total

Ref : **VEE-*A05***



600X400 mm

L: 980 - P : 870 mm - PO : 1736mm

Puissance électrique : **7,2 kW /**

Puissance de chauffe : **6,8 kW /**

⚡ Puissance électrique : **7,3 kW**

Electrical/heating power

Potencia eléctrica / calentamiento

~3x400V+N+T - 50-60 Hz / 11,62 A

~3x220V+N+T - 50-60 Hz / 18,87 A

~1x230V+N+T - 50-60 Hz / 31,37 A

Poids total : **124 Kg**

Total weight

Peso total

Ref : **VEE-*T05***



400X600 mm

L: 780 - P : 1070 mm - PO : 1736mm

Puissance électrique : **14,6 kW**

Puissance de chauffe : **13,6 kW**

⚡ Puissance électrique : **14,7 kW**



Electrical/heating power

Potencia eléctrica / calentamiento

~3x400V+N+T - 50-60 Hz / 21,43 A

~3x220V+N+T - 50-60 Hz / 35,94 A

~1x230V+N+T - 50-60 Hz / 60,94 A

Poids total : **182 Kg**

Total weight

Peso total

Ref : **VEE-*A10***

Notre histoire nos racines

Our history our roots
Nuestra historia, nuestras raíces

« Fondateur de la société, Pierre Lancelot, 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 à faire d'Eurofours LE fabricant de référence. C'est pourquoi depuis plus de 40 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. »

Stéphane et Nicolas LANCELOT



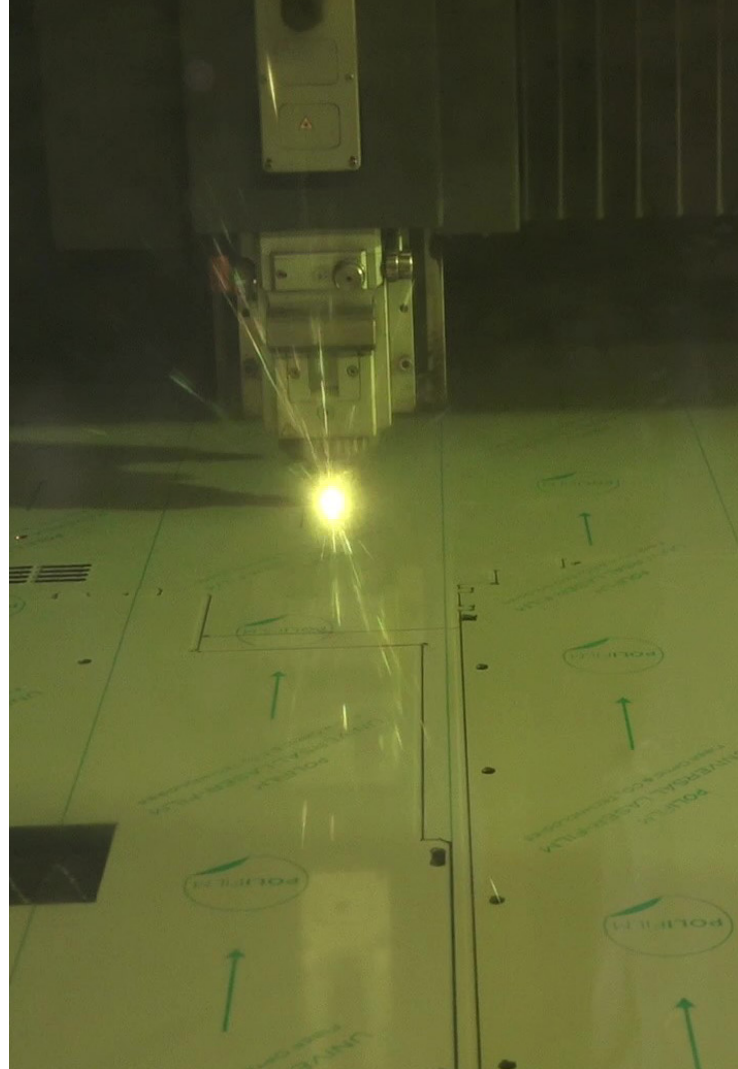
"Pierre Lancelot, the company founder, pioneered in the development of ventilated ovens of an incomparable cooking quality. He has also shown us the direction to continue to make Eurofours THE reference manufacturer. That is why we have been at the forefront of the industry for over 40 years. Our philosophy revolves around two fundamental ideas: maintaining our historical industrial know-how and developing innovative features to meet our customer expectations."

Stéphane and Nicolas LANCELOT

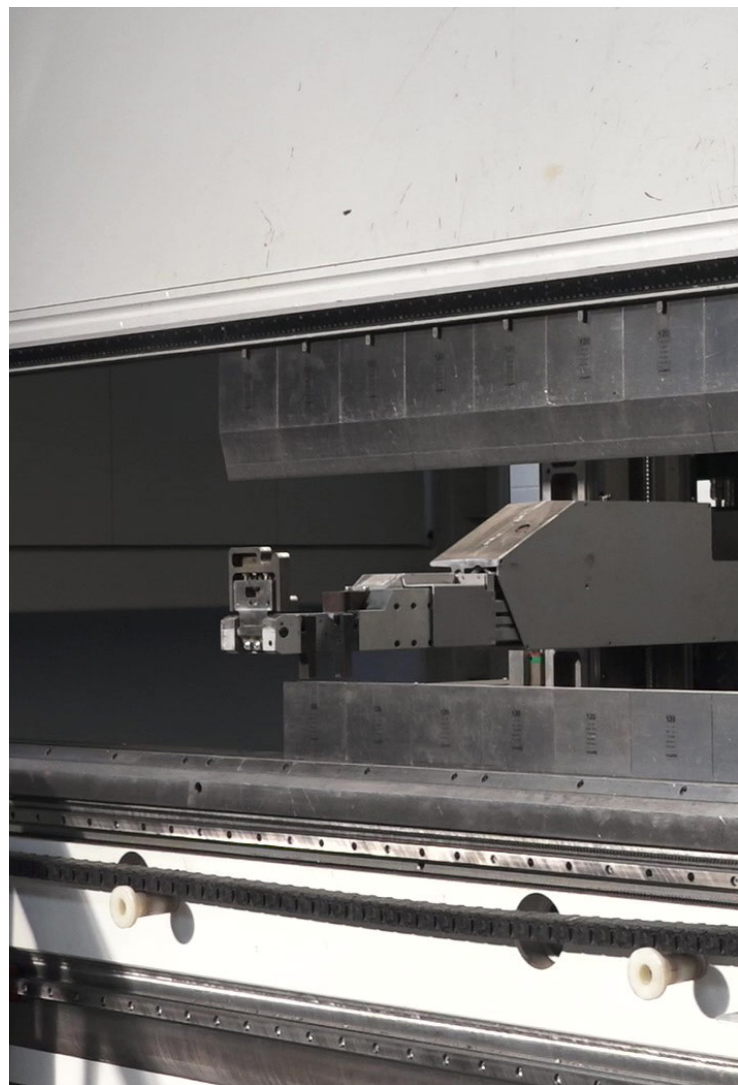


«Pierre Lancelot, fundador de la empresa, fue el primero en crear hornos de convección con una calidad de horneado incomparable. Nos enseñó el camino para continuar haciendo que Eurofours sea EL fabricante de referencia. Por este motivo, desde hace más de 40 años, nuestra posición es de liderazgo. Nuestra filosofía gira en torno a dos ideas sencillas: conservar nuestros conocimientos industriales históricos y desarrollar innovadoras funcionalidades que satisfagan las expectativas de nuestros clientes.»

Stéphane y Nicolas LANCELOT



FABRIQUÉ EN FRANCE



Chiffres clés

Key figures
Cifras clave



180

salariés

employees
trabajadores



24M€

de chiffre d'affaires

turnover
de facturación



+100

pays séduits

convinced countries
países



+200 000

clients satisfaits

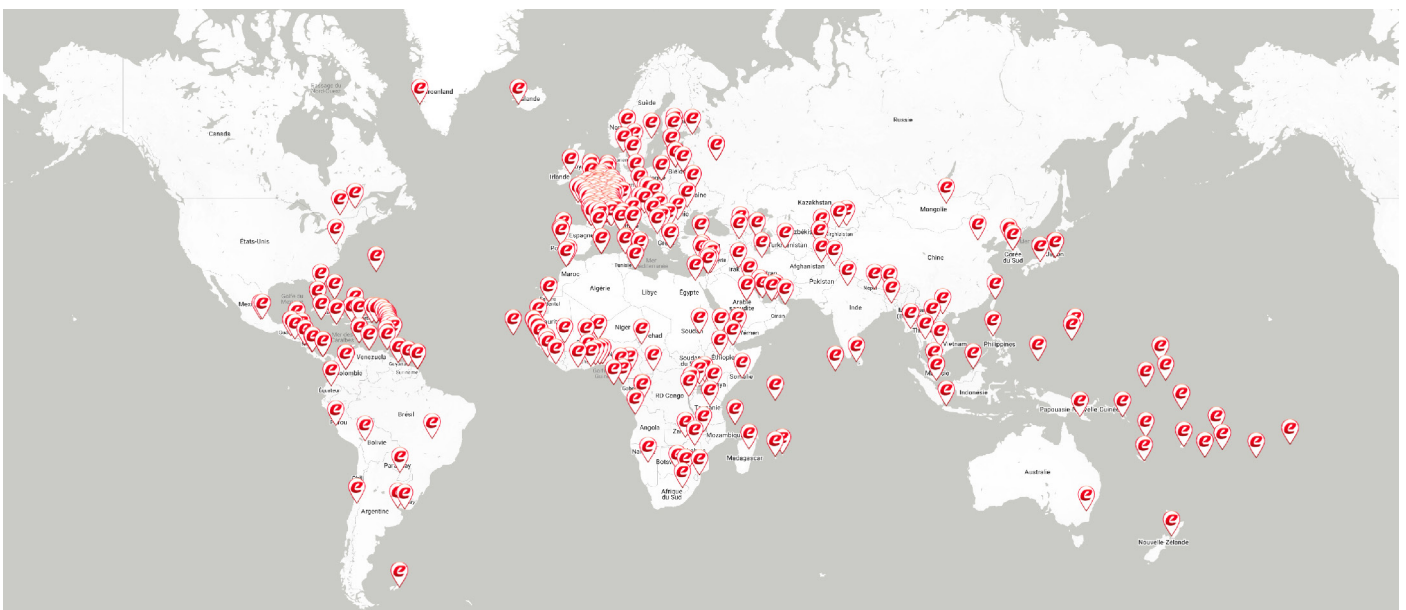
satisfied customers
clientes satisfechos



Un réseau mondial pour être au plus proche de vous !

A global network bringing us closer to you!

Una red mundial para estar más cerca de usted.



La sérénité par la garantie

A guarantee of serenity

La serenidad de la garantía



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 validées par de nombreux professionnels. Nous avons sélectionné les matériaux en fonction de notre expérience. Nous avons un service qualité qui contrôle jusqu'à 46 points avant l'expédition du four. La qualité c'est tout simplement une **garantie de 3 ans** sur l'intégralité des pièces du four à l'exception des consommables. Cette garantie constructeur peut être étendue à 5 ans en souscrivant un contrat de maintenance préventive lors de l'acquisition du four.



We pay the utmost attention to the selection of parts and as a result carefully select our suppliers. We have conducted multiple tests and cooking trials which have been approved by numerous professionals. We have selected the materials in line with our experience. We maintain a quality department that carefully checks 46 points before the oven is delivered. Quality is quite simply a 1 year parts guarantee on the entire oven with the exception of consumables. This manufacturer's warranty can be extended to 5 years by subscribing to a preventive maintenance contract when purchasing the oven.



Hemos prestado la mayor atención a la elección de los componentes y, por lo tanto, hemos realizado una rigurosa selección de nuestros proveedores. Hemos realizado múltiples pruebas y horneados, validados por numerosos profesionales. Hemos seleccionado los materiales en función de nuestra experiencia. Tenemos un Departamento de Calidad que controla 46 puntos antes de proceder al envío del horno. La calidad es, sencillamente, una garantía de un año en piezas en la totalidad del horno, salvo consumibles. Esta garantía del fabricante puede extenderse a 5 años mediante contrato de mantenimiento preventivo al adquirir el horno.



ISO 9001
certification n° 019-QMS
BQA_QMS019_C_1996125



Notre engagement écologique

Our commitment to the environment
Nuestro compromiso ecológico

Notre engagement écologique est d'assurer la fabrication de nos fours avec des matériaux 100% recyclables : parties électroniques, corps de chauffe, parois, matériaux d'isolation... jusque dans le choix de papier sur lequel est imprimé cette documentation, certifié PEFC. Cet engagement passe aussi par la recherche permanente du meilleur rendement énergétique. Parce qu'elle est au cœur de votre production, nous avons porté une grande attention à la gestion de l'énergie. Notre vision de la performance énergétique c'est une consommation ramenée au plus près des besoins, tout en garantissant un résultat sans faille sur les produits !

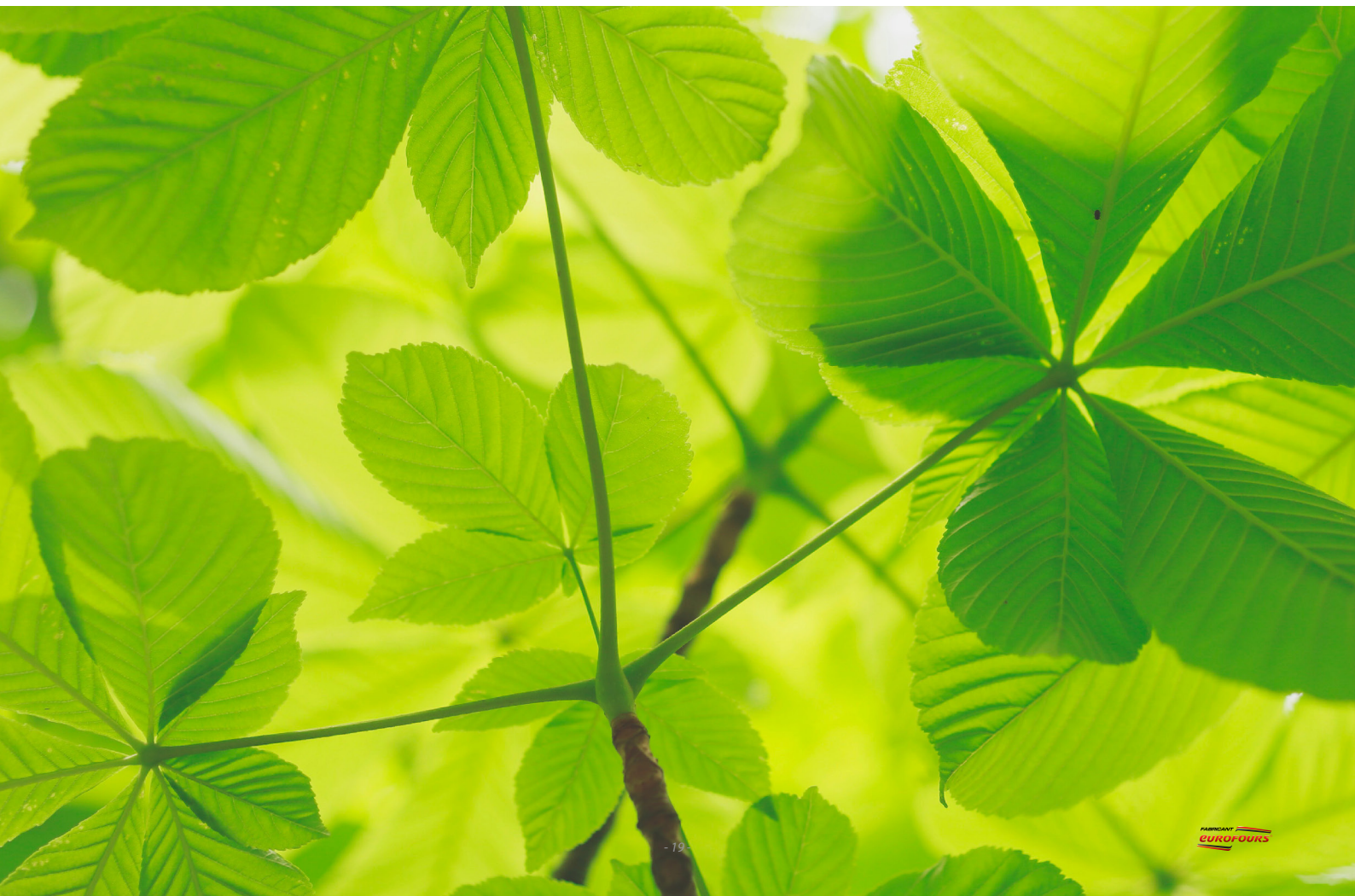


Our ecological commitment guarantees that our ovens are manufactured with 100% recyclable materials: electronic parts, heating elements, walls, insulation materials, etc., right down to the choice of PEFC-certified paper for printing this documentation. This commitment also implies a constant search for the best energy performance. Because it is at the heart of your production, we have paid particular attention to energy management. Our view of energy performance is consumption adjusted as close as possible to needs, with the guarantee of products with a flawless result!



Nuestro compromiso ecológico pasa por garantizar la fabricación de nuestros hornos con materiales 100 % reciclables: componentes electrónicos, bloques de calentamiento, paredes, aislantes,... hasta la elección del papel sobre el que se imprime esta documentación, certificado PEFC. Este compromiso pasa también por la búsqueda permanente del mejor rendimiento energético. Porque es el corazón de su producción, le prestamos enorme atención a la gestión de la energía. Nuestra visión del rendimiento energético es un consumo dirigido a las necesidades, garantizando un resultado sin fallos en los productos.

Document imprimé
sur papier certifié
Document printed on
certified paper







L'assurance de régaler vos clients !

Your guarantee of customer's satisfaction!
La seguridad de complacer a sus clientes.

Restons en contact

Let's keep in touch
Seguimos en contacto



Eurofours® c'est aussi

une gamme de fours ventilés, à soles, à chariot fixe ou rotatif, de chambres et d'armoires de fermentation, de surgélateurs et de solution d'aménagement de magasin. Faites le choix d'un interlocuteur unique pour votre projet !



Eurofours® is also

a range of ventilated, convection or fixed rack ovens, proofing chambers and cabinets, freezers and shop-fitting solutions. Choose a single point of contact for your project!



Eurofours® es también

una gama de hornos de convección, de solera o carro fijo, cámaras y armarios de fermentación, y ultracon-geladores. Seleccione su interlocutor único para su proyecto.

FABRICANT
EUROFOURS®

Document imprimé
sur papier certifié
Document printed on
certified paper



577, rue Célestin Hennion
59144 Gommegnies
CS 70029 FRANCE

+33.(0)3.27.28.18.18
www.eurofours.com
infos@eurofours.com

FABRIQUÉ EN FRANCE