

VOTRE PARTENAIRE



### 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 !

Document imprimé  
sur papier certifié  
Document printed on  
certified paper



**FABRIQUÉ  
EN FRANCE**



577, rue Célestin Hennion  
59144 Gommegnies  
CS 70029 FRANCE

+33.(0)3.27.28.18.18  
[www.eurofours.com](http://www.eurofours.com)  
[infos@eurofours.com](mailto:infos@eurofours.com)

# Fours à soles



Pierre  
**EVO**  
e

FABRIQUÉ  
EN FRANCE



FABRICANT



**EUROFOURS**<sup>®</sup>



# LE FOUR À

Notre gamme de fours à soles électrique Pierre EVO est disponible de 3 à 5 étages, en 1 ou 2 voies (620, 770, 900 mm) et en profondeur (1200, 1800, 2100 mm).

Le Pierre EVO est conçu avec les meilleurs matériaux issus de circuits courts (France et Europe).

Le système eDrive 7 constitue un outil essentiel pour simplifier et optimiser les opérations dans la boulangerie-pâtisserie. Elle offre des fonctionnalités avancées telles que la programmation des recettes, les démarrages différés et **l'optimisation de la consommation énergétique**. Cela permet au boulanger-pâtissier de gagner du temps, d'améliorer la qualité des produits et d'optimiser ses processus de travail.

Le **système d'injection de buée indépendant par étage** permet la plus belle mise en valeur de vos produits (**croûte croustillante et brillante**).

De plus, le système d'injection de buée indépendant du four à soles Pierre EVO offre une **grande efficacité** tout en **minimisant la consommation d'énergie et d'eau**.



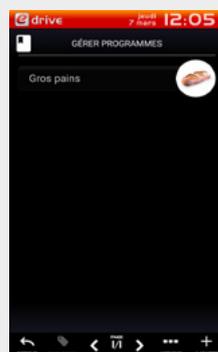
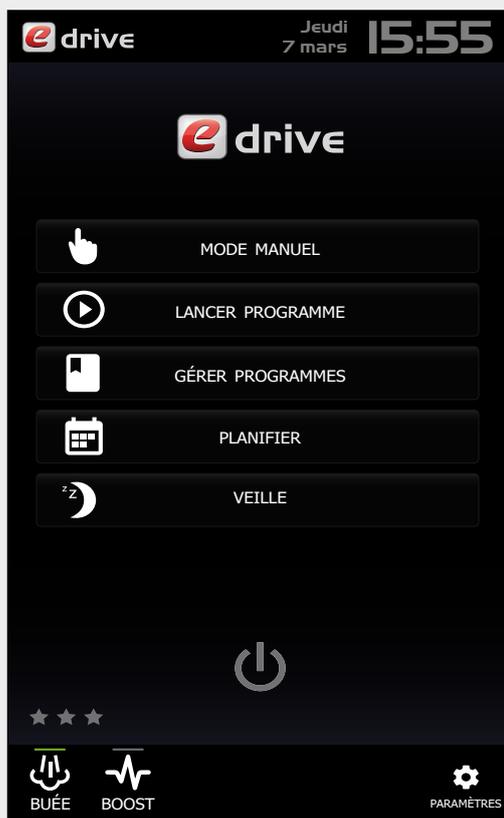
# SOLES ÉCONOME !

ÉCONOME

Depuis plus de 40 ans nous apportons des solutions novatrices dans l'économie d'énergie et la simplicité d'utilisation de nos équipements.

Le four à soles Pierre EVO est équipé de notre régulation eDrive 7 qui est à la pointe de la technologie. Chaque étage est équipé de sa régulation individuelle et indépendante.

**Mode boost** : cette nouvelle fonctionnalité utilise la **pleine puissance de l'étage concerné**, permettant de réduire le temps de préchauffage de l'étage.



-  Gestion de la buée
-  Jusqu'à 500 programmes
-  50 phases par programmes
-  Planification
-  Mode veille
-  mode **BOOST**
-  Choix multiple de sonneries
-  Ratio paramétrable

# LA CONCEPTION

## Portes & Vitrages

Notre système breveté à 3 positions permet de manière simple et sans outil de démonter la vitre pour son entretien. Nos portes sont équipées de poignées avec un manchon anti-brûlure.

## Dalle

Sa construction robuste assure une répartition uniforme de la chaleur, garantissant une cuisson régulière des produits. Elle contribue à maintenir une température constante à l'intérieur du four, assurant des résultats précis et homogènes. La surface de cuisson facilite le retrait des produits et permet un nettoyage rapide du four. Sa résistance aux chocs thermiques et à l'usure lui assure une longue durée de vie.

## Autel

Le four à soles Pierre EVO est équipé d'un autel offrant une surface de travail supplémentaire. Il permet de disposer de plus d'espace pour façonner, découper et préparer les créations.

## Peinture

Disponible de série en inox brossé, la façade Pierre EVO se décline également en gris anthracite. Nous apposons un revêtement epoxy sur l'ensemble de la façade du four le protégeant de toutes griffes et simplifiant son nettoyage.

Il est également possible de personnaliser la façade en choisissant parmi un large RAL de peinture epoxy (option).



# DANS TOUS SES DÉTAILS

DÉTAILS



## Hotte

La hotte du four à soles Pierre EVO offre une solution efficace pour l'extraction des vapeurs générées pendant le processus de cuisson.

## Éclairage

L'éclairage LED grand angle assure une visibilité optimale à l'intérieur du caisson permettant de suivre l'évolution de la cuisson, tout en réduisant l'énergie consommée par l'éclairage. Le système est protégé par un vitrage et est accessible depuis l'avant du four afin de simplifier son nettoyage.

## Coffret électrique

Le coffret électrique a été revisité et intégré dans la structure du four à soles. Il est positionnable sur la paroi latérale côté queues de résistances ou sur l'arrière (autre position, nous consulter). Cette solution permet de réduire l'encombrement global du four.

## Générateurs de buée indépendants

Notre technologie assure une production de buée de haute qualité, ajustée avec précision grâce à des générateurs de buée dédiés à chaque étage du four. Ces derniers sont conçus pour utiliser exactement la quantité d'énergie requise, garantissant ainsi une **efficacité énergétique** optimale. De plus, grâce à l'option de gestion des programmes intégrée, vous pouvez facilement programmer la quantité de buée nécessaire à l'instant précis de votre processus de cuisson: assurant une **flexibilité** et une **précision** inégalées. Nos fours disposent également d'une fonction automatique de **optimisation de la puissance** qui réduit la consommation d'énergie, renforçant leur performance et durabilité.

# ÉCONOMIE D'ÉNERGIE - TARIF BLEU

TARIF BLEU



L'économie d'énergie est au cœur de nos développements. Nous nous efforçons d'intégrer des technologies innovantes visant à optimiser l'efficacité énergétique. Le tout, en maintenant des performances de cuisson exceptionnelles. Les efforts de notre service R&D se concentrent sur la conception de fours qui utilisent l'énergie de manière efficace, réduisant ainsi les coûts d'exploitation et l'empreinte environnementale. Nous nous engageons à fournir des solutions durables qui répondent aux besoins de nos clients tout en respectant les normes les plus strictes.



## Raccordement

La puissance de raccordement du four est essentielle pour rendre l'offre énergétique «**Tarif bleu**» **compatible à la majorité de nos fours à soles**. Cette technologie ajuste intelligemment la puissance électrique en temps réel en fonction des besoins de cuisson, réduisant ainsi les coûts énergétiques et améliorant la rentabilité des fournils. Tout en réduisant son empreinte environnementale.



## Mode veille

Lors des périodes d'inactivités, le mode veille permet des **économies d'énergie** non négligeable. Cette fonctionnalité préserve également la qualité de vos pains en prévenant le ferrage sur la sole inutilisée. Il assure également une **remise en température rapide** et efficace du four.

Le mode veille constitue une solution idéale pour allier **performance économique** et **qualité de production**.

**90%** DE NOTRE GAMME  
EN **TARIF BLEU**  
COMPATIBLE



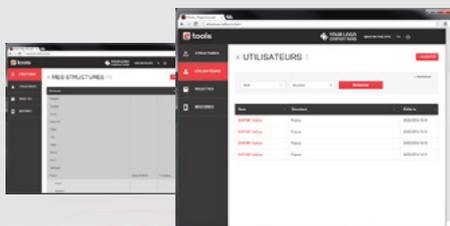
Vos machines connectées\*

## Quel fonctionnement ?

La régulation eDrive7 est dotée de série d'un port ethernet et d'une connectivité Wi-Fi lui permettant d'échanger avec votre compte eTools en toute sécurité.

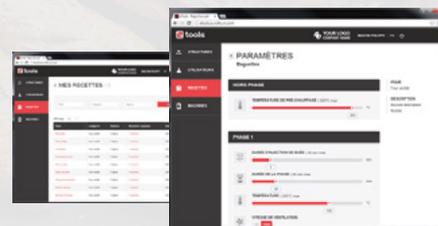
Démarrer l'expérience eTools en quelques clics !

- Créer votre compte sur **etools.eurofours.com** et notez votre code d'intégration
- Cliquez sur le bouton «eTools» de votre eDrive7 et laissez-vous guider.



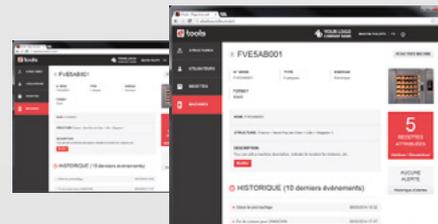
### Mes magasins et utilisateurs

Vous pouvez créer des comptes d'utilisateurs afin de donner la main à des collaborateurs. Créez et organisez les entités de vos magasins. Vous pouvez identifier les machines qui y sont installées.



### Mes programmes

Créez, modifiez, supprimez vos programmes en temps réel. Dans cette interface, vous retrouvez l'ensemble des fonctions du four afin de régler finement vos paramètres.



### Mes machines

Une fois associées à un magasin, vous accédez dans cette section à l'historique d'utilisation de vos machines. Vous pouvez également voir d'éventuelles alertes de panne.

\*Prochainement disponible



# ÉLÉVATEUR

## L'élévateur - enfourneur intégré

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

## Entretien

Le tapis d'enfournement se démonte sans outil grâce à des vis papillons, facilitant ainsi son retrait de l'enfourneur. De même, l'enfourneur peut être démonté sans nécessiter d'outils spéciaux. Cette conception ingénieuse permet une maintenance aisée et rapide de l'équipement, avec un accès facile pour la vérification et le nettoyage. L'utilisation de vis papillons simplifie le processus en éliminant le besoin d'outils supplémentaires, réduisant ainsi le temps d'arrêt.



# ENFOURNEUR INTÉGRÉ

## Position

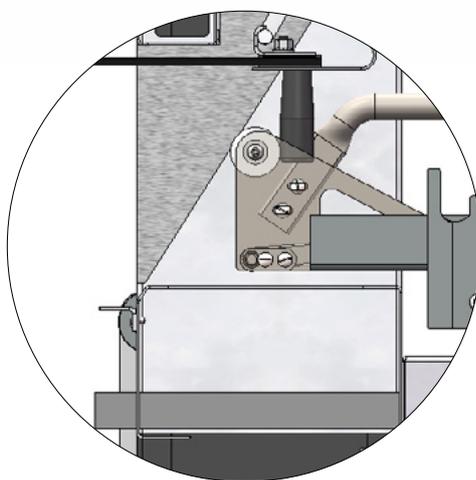
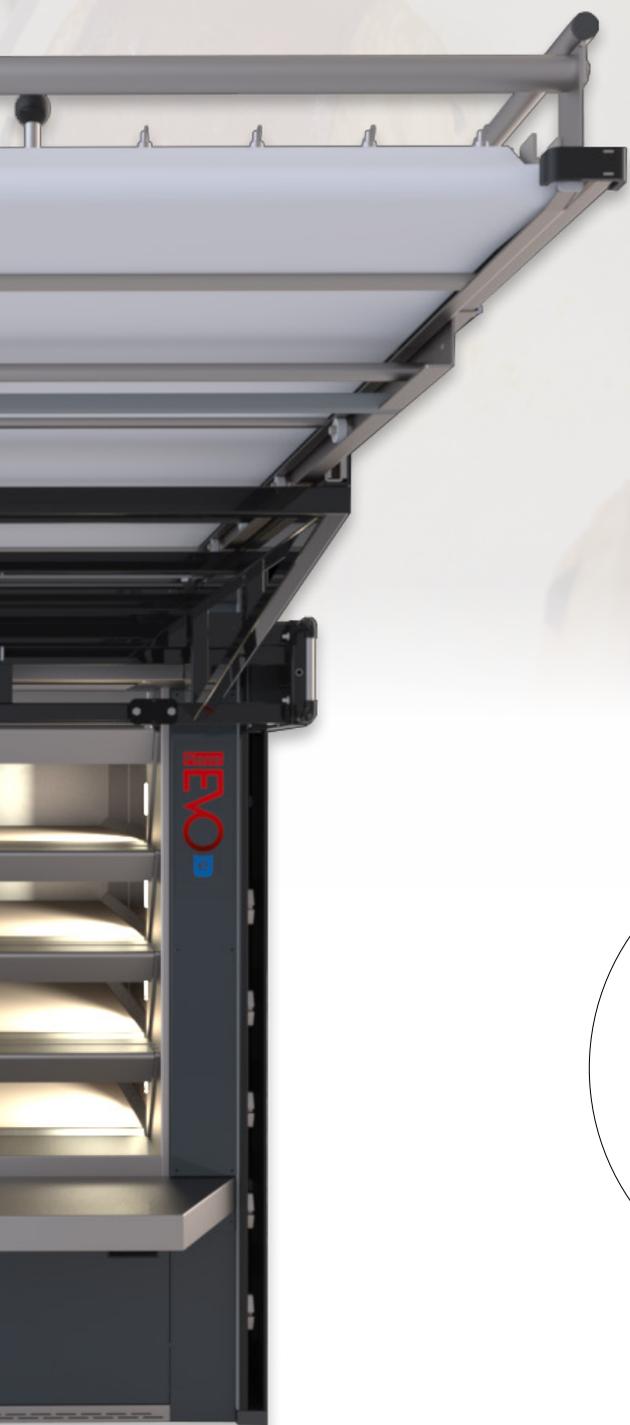
L'élévateur enfourneur intégré EUROFOURS est doté de 2 positions.

### REPOS :

Vous pouvez placer l'élévateur au dessus de la hotte permettant de réduire l'encombrement au sol et circuler autour du four.

### ENFOURNEMENT :

Cette position rapproche le tapis des bouches du four. Elle est uniquement utilisable pour l'enfournement et le défournement des bouches.



Découvrez notre élévateur  
en vidéo.

# Données techniques

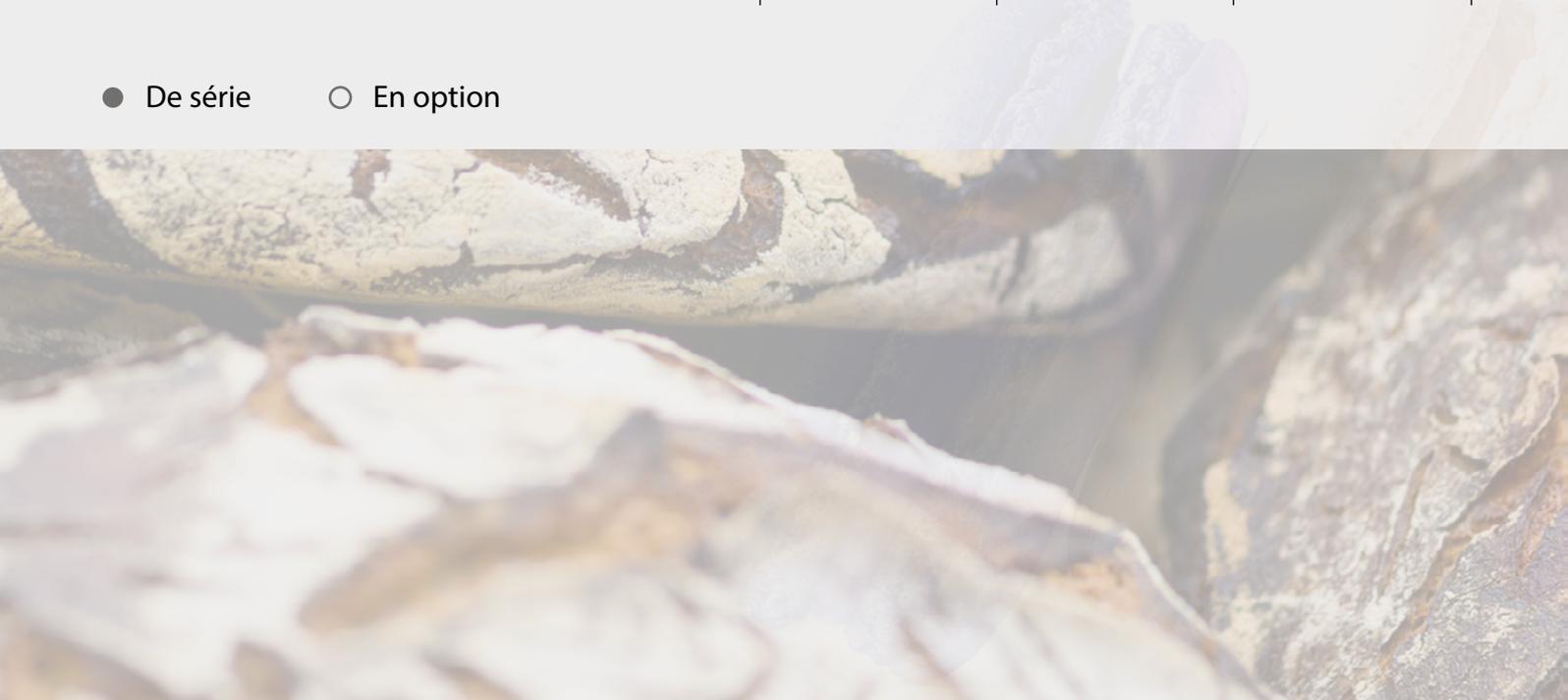


2 voies

1 voie

Modèles	3 étages	4 étages	5 étages
<b>COMMANDE</b>			
Commande tactile eDrive7	●	●	●
Commande RUNI 7	Prochainement	Prochainement	Prochainement
Régulation gauche / droite	●	●	●
Résistance gauche / droite	●	●	●
<b>FONCTIONNALITÉS AVANCÉES</b>			
Mode «BOOST»	●	●	●
Optimisation de l'énergie	●	●	●
Mode veille	●	●	●
<b>ACCESSOIRES</b>			
Hotte avec extracteur	●	●	●
Élévateur enfourneur intégré	○	○	○
<b>AUTRES</b>			
Filtration de l'eau	●	●	●
Eclairage LED	●	●	●
Châssis renforcé	●	●	●
Four livré monté	○	○	○
Oura motorisé	○	○	○

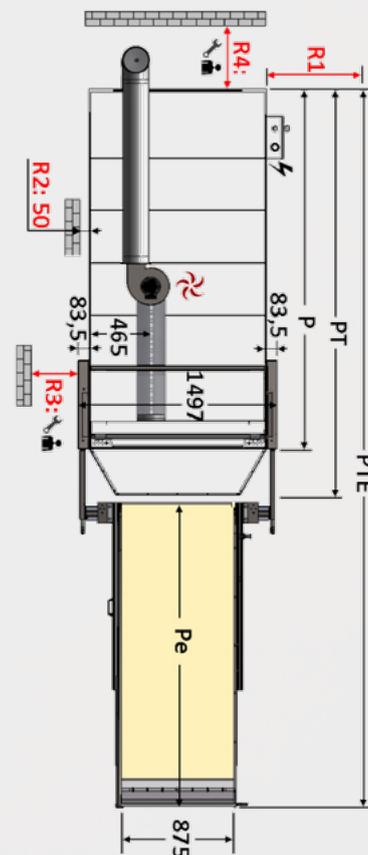
● De série    ○ En option



# Données techniques

Réf.	Largeur bouche	Voie(s)	Etages	Longueur	Puissance nominale*	Puissance nominale optimisée**	Intensité nominale*	Intensité nominale optimisée**	H mm	L mm	P mm
SOE 31912	900	1	3	1200	17.5	12	25.3	19.1	2120	1330	2039
SOE 31918		1	3	1800	24.3	16.5	35.2	26			2687
SOE 31921		1	3	2100	26.8	18.2	38.8	28.8			3014
SOE 41912		1	4	1200	23	17.5	36.6	30.3	2260		2039
SOE 41918		1	4	1800	32	24.3	50.5	41.5			2687
SOE 41921		1	4	2100	35.4	26.8	56.1	46.2			3014
SOE 51912		1	5	1200	28.5	23	42.9	36.6	2441		2039
SOE 51918		1	5	1800	39.8	32	59.6	50.5			2687
SOE 51921		1	5	2100	44	35.4	66.1	56.1			3014
SOE 32612		620	2	3	1200	22.9	15.6	33.1	24.7		2120
SOE 42612	2		4	1200	30.2	22.9	47.9	39.4	2260		
SOE 42618	2		4	1800	42.9	32.5	67.8	55.7			
SOE 32818	770	2	3	1800	38.5	26	55.7	40.5	2120	1970	2687
SOE 32821		2	3	2100	42.1	28.4	60.9	44.4	3014		
SOE 42818		2	4	1800	51	38.5	79.5	64.4	2260		2687
SOE 42821		2	4	2100	55.8	42.1	87.3	70.9			3014

Réf.	Surface de cuisson m <sup>2</sup>	H mm	LTE mm	PTE mm	LE mm	PE mm
SOE 31912	3,24	2120	1497	3765	875	1670
SOE 31918	4,86					
SOE 31921	5,67					
SOE 41912	4,32	2260		5063	875	2320
SOE 41918	6,48					
SOE 41921	7,56					
SOE 51912	5,40	2441		5714	875	2645
SOE 51918	8,10					
SOE 51921	9,45					
SOE 32612	4,46	2120		1837	3765	595
SOE 42612	5,95	2260				
SOE 42618	11,09					
SOE 32818	8,38	2120	2137	5063	745	2320
SOE 32821	9,70					
SOE 42818	11,09					
SOE 42821	12,94	2260		5063	745	2320
				5714	745	2645



NOTA: Prévoir un passage d'homme sur l'arrière ou le côté du four pour l'accès technique, le coffret se positionne à l'installation.

\*Puissance de référence pour le raccordement sur le réseau électrique

\*\* Puissance de raccordement standard en sortie usine