

FOURS VENTILÉS & FOURS À SOLE MODULAIRES



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 - infos@eurofours.com

FABRICANT
EUROFOURS®

6 enjeux, vos 6 avantages



« Chez Eurofours, les fours ventilés font partie de notre histoire. Ils sont nos racines, notre présent et notre avenir. Pierre Lancelot, fondateur de la société, 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 de faire d'Eurofours LE fabricant de référence. C'est pourquoi depuis plus de 30 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. »



◀ Gommegnies (59, NORD). C'est ici que l'histoire d'Eurofours a commencé.

Aujourd'hui, la production des différentes gammes d'Eurofours est répartie entre 4 sites, sur plus de 12000 m².



Stéphane et Nicolas LANCELOT



6 enjeux, vos 6 avantages

Garantie et qualité

Nous avons prêté la plus grande attention au choix des composants et par conséquent opéré une sélection rigoureuse de nos fournisseurs. Nous avons soumis les composants aux tests les plus sévères et fait valider les cuissons par de nombreux professionnels. Nous avons sélectionné les matériaux en fonction de notre expérience. Notre service qualité contrôle précisément 38 points de chaque four avant expédition. La qualité c'est tout simplement une **garantie de 3 ans** sur l'intégralité des pièces du four. (hors consommables : vitres, joint, ampoule...)



Eurofours est une entreprise certifiée ISO 9001 depuis plus de 17 ans. Toute la gamme d'équipement présentée dans cette documentation répond aux normes CE, NSF, METus, METcdn, Gost,..... (ou est en cours de certification)



Le contrôle régulier de nos processus et composants par des organismes extérieurs et indépendants atteste de notre volonté à vouloir servir nos clients dans le respect d'une qualité certifiée et en parfaite conformité par rapport aux exigences des marchés internationaux.



Economie

Parce qu'elle est au cœur du métier de boulanger, nous avons porté une grande attention à la gestion de l'énergie. La performance énergétique c'est une consommation électrique ramenée au plus près des besoins, tout en garantissant un résultat sans faille sur les produits.

Ecologie



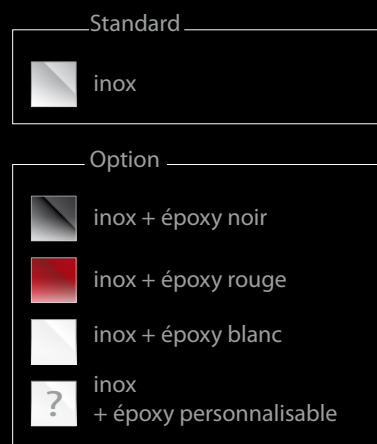
Notre engagement écologique est d'assurer la fabrication de nos fours avec des matériaux 100% recyclables : parties électroniques, corps de chauffe, parois...

Ergonomie

Nous avons cherché à rendre nos fours les plus confortables possible à l'usage. Découvrez le soin que nous avons apporté au nettoyage des vitres, à l'affichage clair et lisible des informations... Respectueux de nos clients, il nous apparaît évident de penser un produit autour des règles qui rendent le travail agréable.

Esthétique

De la couleur (s'il vous plaît ainsi) est possible en option. En standard l'inox est de rigueur. Nous avons prévu de revêtir les tôles d'habillage de la façade inox 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. Vous pouvez demander une teinte personnalisée. Nous vous proposerons une étude et une réalisation qui satisferont vos attentes.



Efficacité et polyvalence

L'offre « produits » en viennoiserie et boulangerie est en constante et forte évolution. La capacité de la filière farine à innover dans le domaine des matières premières, des process, des recettes et de produits finis, force l'admiration. Eurofours accompagne ces évolutions et construit des fours ventilés électriques ou gaz qui répondent à ces exigences nouvelles. La polyvalence d'usage devient un critère de choix très important. Nos fours sont en mesure de répondre à une gamme complète de produits : des pâtisseries les plus fines aux pains complets les plus denses qui requièrent une croûte épaisse. Que ce soit pour les pains de 500 grs et plus en passant par toute une gamme de produits viennois pour finir sur des spécialités telles que macarons et meringues, tous ces produits doivent être cuits à la perfection et pour ce faire les solutions existent dans notre gamme.



Dans cette optique et pour cette raison de très nombreuses sociétés utilisent nos fours dans leur laboratoire de développement pour mettre au point la cuisson de leurs produits. De même des noms prestigieux confient à nos fours la cuisson de leurs spécialités sur lesquelles reposent leur notoriété et fierté.



N'ayez de limite que votre imagination !



fours ventilés : usage et fonctionnement

fours ventilés : usage et fonctionnement

Le pilotage du four



La commande e-drive est un écran tactile intégré dans la façade du four. Elle vous permet de programmer ou d'utiliser en mode manuel toutes les fonctions du four. 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 via une connexion internet* ou par clé USB, 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 !

* bientôt disponible

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



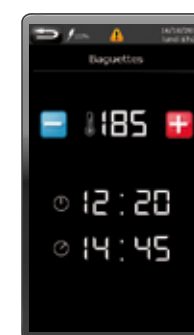
connexion USB



connexion internet*

La lecture en marche :

L'ensemble des informations dont vous avez besoin en cours de cuisson sont facilement lisibles. Un seul coup d'oeil suffit. Recette, température, temps restant, ventilation... Vous pouvez à tout moment accéder à l'ensemble des fonctions.



La programmation des recettes et leur utilisation :

Les températures, le temps de cuisson, la quantité de buée et bien d'autres possibilités sont à votre disposition pour chaque recette. Nous avons pris le soin de pré-charger les recettes les plus standards que vous pourrez modifier très simplement en fonction de vos attentes.

Un écran tactile pour professionnels :

L'écran est réalisé pour un environnement boulanger : la farine et la pâte ne lui font pas peur. Un minimum de nettoyage et vous en profiterez longtemps. Notre fournisseur historique (société française spécialisée dans les systèmes de régulation) a parfaitement intégré notre cahier des charges, tant du point de vue fonctionnel que du design.

! La régulation «RUNI» électromécanique est également disponible >



La gestion de l'énergie

L'énergie électrique a l'avantage de la flexibilité pour des cuissons différentes, mais aussi d'une utilisation du four en fonction des quantités à cuire tout au long de la journée. La bi-puissance vous permet de gérer votre four avec une grande souplesse. Vous pouvez par exemple, grâce à notre système «demi-charge», n'activer que la moitié des résistances de chauffe lorsque le four est chargé à moins de 50% de sa capacité ou pour la cuisson de viennoiseries.



1



2



L'isolation

Prêter la plus grande attention à l'isolation n'est pas uniquement important du point de vue des économies d'énergie mais contribue également à une bonne qualité de cuisson.

Les matériaux d'isolation restent stables et efficaces tout au long du cycle de vie du four. Nos tests prouvent que les parois externes du four restent à une température maximum de 20°C (68°F) au dessus de la température ambiante du fournil. (1) Ceci est possible grâce aux choix des meilleurs matériaux (laine de verre stabilisée et renforcée de 45mm d'épaisseur.)

La double vitre de 6mm d'épaisseur chacune (2) permet une ventilation naturelle qui abaisse la température de surface sans risque de brûlure et contribue à l'isolation du four.

La ventilation

Eléments de chauffe électriques comme éléments en acier spécialement adaptés aux ventilateurs sont testés séparément avant assemblage (1,2,3). La ventilation est spécialement conçue pour être adaptée à la chambre de cuisson. Les turbines sont équipées de 36 ou 40 pales afin de s'adapter aux différents formats de fours. Ces dernières sont parfaitement dimensionnées, de 60 à 100mm selon les modèles. La chaleur est distribuée par les parois latérales et reprise par le système d'aspiration situé au fond de la chambre de cuisson. (4) Le flux d'air est maîtrisé pour une cuisson homogène. La vitesse de ventilation peut être abaissée pour cuire les produits de moins de 25 grammes grâce à un variateur de vitesse en optant pour notre dispositif pâtissier.

1



2



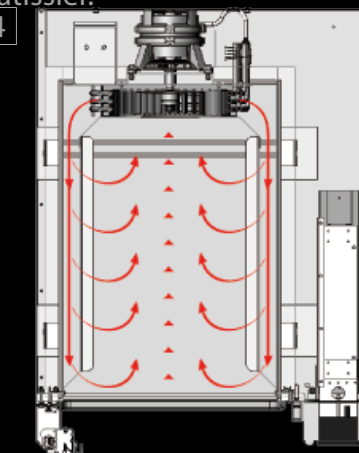
3



La buée

L'électrovanne qui pilote l'injection d'eau sur un appareil à buée permet d'éclater le jet et diffuse dans la chambre de cuisson une vapeur humide. Sans contact direct entre l'eau et les résistances, cette technique garantit à la fois une buée abondante et préserve la longévité des résistances car elles ne sont pas brutalement refroidies. De surcroît la buse d'injection ne nécessite pas d'entretien. Cependant, selon la qualité de l'eau du réseau, un purificateur est souhaitable.

4



fours ventilés : hygiène et confort

Le nettoyage des vitres

Une vitre propre combinée à un éclairage bien diffusé dans la chambre de cuisson c'est l'assurance d'une bonne vision de vos produits. Sans aucun outil, vous pouvez libérer d'un simple geste les deux vis latérales de la vitre intérieure du four. Ainsi dégagée, vous pouvez nettoyer les deux faces de chacune des vitres en un minimum de temps et d'effort.



La chasse aux odeurs



Quand les cuissons sucrées et salées se succèdent mieux vaut que les odeurs ne se mélangent pas. Grâce à notre dispositif «Odor Control», vous pouvez sur simple pression sur le bouton de commande supprimer les transferts d'odeurs entre deux cuissons. Cette fonctionnalité est disponible sur l'ensemble de notre gamme de fours ventilés ou fours à soles modulaires équipés d'un système de buée. Un principe simple qui permet d'éliminer en quasi-totalité les odeurs qui ne font pas bon ménage.



Le système Quick Load

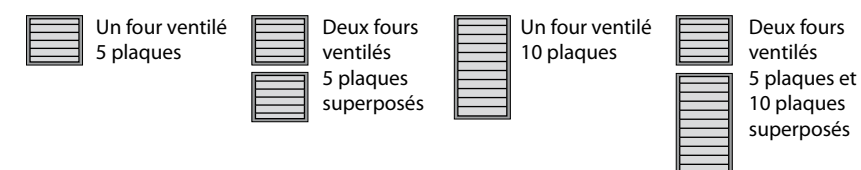


Illustration du principe de fonctionnement.
Design du four non contractuel.
Chariot identique quelque soient les combinaisons.

Disponible pour les fours ventilés 5 et 10 plaques au format 600x400 (superposés ou non), le système QuickLoad vous offre une rapidité et un confort de chargement des fours sans égal. Le chariot (disposant d'une fermeture rideau hygiénique) vous permet en un seul geste de charger et de décharger l'ensemble des plaques dans le four.

Rapide et hygiénique !

Quick Load
system



L'ouverture de porte

Largement dimensionnée, la poignée de porte vous offre une prise en main confortable. Robuste, elle est conçue pour répondre à près de 10.000 ouvertures et fermetures par an ! Cette poignée peut, en option, recevoir un système de verrouillage et déverrouillage par électroaimant. Du bout du doigt, et c'est peu de l'affirmer, "sans le moindre effort" vous déverrouillez la porte du four. La poignée sert tout simplement à ouvrir et repousser la porte en position de verrouillage. Nous l'affirmons en toute simplicité car nos clients nous le confirment à chaque fois qu'ils ont opté pour ce dispositif c'est pour eux "LA SOLUTION" la plus confortable et pour nous le système le plus fiable du marché.

Le joint de porte

Sur nos fours ventilés, nous utilisons des joints haute température clipsables. Il est facile de retirer et de remettre le joint manuellement pour un nettoyage ou un remplacement en toute simplicité. Aucun collage n'est requis.



Le système Autowash

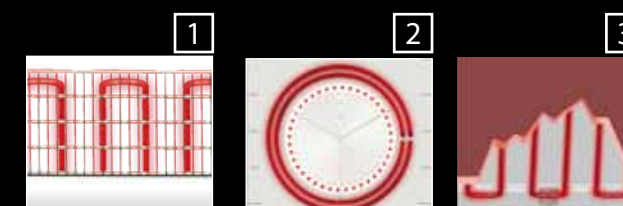
Disponible pour les fours ventilés 4 et 5 plaques électriques, le système Autowash vous libère du nettoyage du four. Lancé simplement depuis la régulation, le processus de lavage comporte 5 phases : pré-lavage, lavage, pré-rinçage, rinçage et séchage. La buse de diffusion de l'eau se rétracte en fin de lavage, ce qui permet d'exploiter pleinement les capacités de chargement du four. De plus notre système de lavage est compatible avec la plupart des produits lessiviels.



Snacky, un four 3 en un



Disponible en 4 plaques 40x80 et 46x66 (18"x26"), le four Snackey présente la particularité de combiner 3 modes de cuisson. 1: la cuisson au grill (pour proposer à vos clients des produits finement gratinés au fromage). 2: la cuisson ventilée (cuisson et coloration homogène pour viennoiseries). 3: la cuisson sur sole, idéale pour la cuisson de gros pains ou de pizzas.



fours modulaires : usage et fonctionnement

e drive



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

smartphone !
* bientôt disponible

Le pilotage du four

La commande e-drive est un écran tactile intégré dans la façade du four. Elle vous permet de programmer ou d'utiliser en mode manuel toutes les fonctions du four. 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 via une connexion internet* ou par clé USB, 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

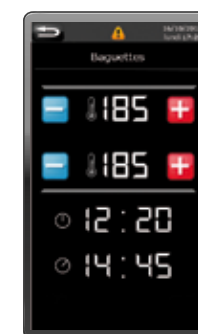


connexion USB



connexion internet*

fours modulaires : usage et fonctionnement



La programmation des recettes et leur utilisation :

Les températures, le temps de cuisson, la quantité de buée et bien d'autres possibilités sont à votre disposition pour chaque recette. Nous avons pris le soin de pré charger les recettes les plus standards que vous pourrez modifier très simplement en fonction de vos attentes. Enfin, afin de bien gérer votre production, vous pouvez programmer un démarrage différé.

Un écran tactile pour professionnels :

L'écran est réalisé pour un environnement boulanger : la farine et la pâte ne lui font pas peur. Un minimum de nettoyage et vous en profiterez longtemps. Notre fournisseur historique (société française spécialisée dans les systèmes de régulation) a parfaitement intégré notre cahier des charges, tant du point de vue fonctionnel que du design.



Une régulation économe :

Le four est équipé de 2 sondes de température par étage. La régulation en sole et voute est pilotée en alternance de chauffe de l'une et l'autre. Cette technique permet de réduire la puissance de raccordement sans compromettre la réactivité et la cuisson homogène.

Les résistances et l'isolation

Les résistances en épingle d'un diamètre de 10 mm sont réalisées en inox blindé réfractaire. La puissance de chacune est adaptée au type de four pour garantir la parfaite répartition de la chauffe de l'avant vers l'arrière et de la droite vers la gauche. Leur nombre varie selon la taille du four et correspond à une volonté d'obtenir un maillage très dense pour exposer les pains à un rayonnement optimisé. Elles sont solidement maintenues par des omégas dont la fonction consiste également à les protéger des éventuels coups de pelle.



L'isolation en laine de roche revêtue d'un film rigide ainsi que le niveau d'étanchéité au niveau de la bouche limite considérablement les déperditions de chaleur et contribue à la fois à l'économie d'énergie et une bonne masse particulièrement importante pour une cuisson douce et à cœur.

Les dalles de cuisson



La panification évolue vers des méthodes de fermentation très lente, la pâte est de plus en plus stockée en bacs de 3 à 5°C. La dalle de cuisson est un élément extrêmement important pour garantir une cuisson parfaite. Nos fours à soles modulaires sont équipés de dalles fabriquées par nos compagnons selon une méthode ancestrale. D'une épaisseur de 25mm, ce qui les place parmi les plus épaisses du marché, elles sont vibrées et fortement talochées pour résister à l'abrasion de leur surface. Renforcées par un treillis métallique en leur centre elles sont cerclées dans un cadre inox pour assurer leur stabilité dans le temps. La puissance des résistances électriques garantit à cette sole une forte inertie et une parfaite diffusion de la chaleur. La sole sur laquelle repose vos baguettes ou pains spéciaux vous assure un transfert rapide de la chaleur au cœur de vos produits. La conséquence est un fort développement au four, un pain qui crache mais aussi un bon carreau obtenu grâce à la surface de dalle micro poreuse qui draine parfaitement l'eau évaporée par la cuisson. Notre dalle de cuisson, c'est une méthode et une qualité de fabrication qui donne ses lettres de noblesse à votre cuisson.

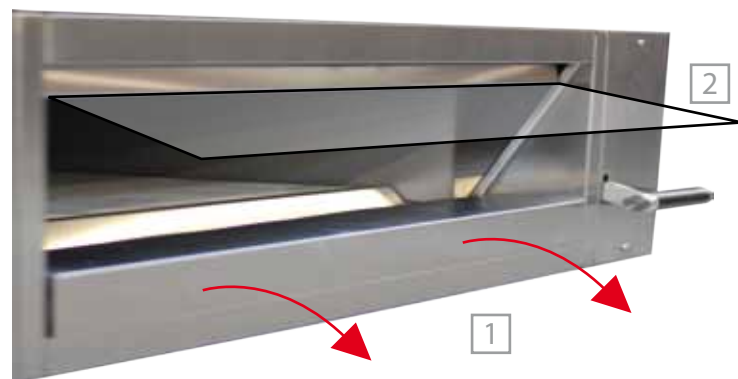
FABRICANT
EUROFOURS

FABRICANT
EUROFOURS

fours modulaires : hygiène et confort

Le nettoyage des vitres

Une vitre propre combinée à un éclairage bien diffusé dans la chambre de cuisson c'est l'assurance d'une bonne vision de vos produits. Sans aucun outil, vous pouvez dégager le bandeau de façade (1) qui permettra de basculer la vitre en position de nettoyage (2). Ainsi dégagée, vous pouvez nettoyer les deux faces de la vitre, sans la démonter, en un minimum de temps et d'effort.



Ergonomie de la poignée

La poignée est largement dimensionnée, elle offre une préhension confortable. Un simple mouvement du haut vers le bas permet de bloquer la vitre en position basse.

Ce mécanisme ne nécessite aucun réglage ni entretien. De plus le passage du bras de poignée est parfaitement ajusté dans la façade du four. Cela élimine tout risque d'infiltration de poussières derrière la paroi.

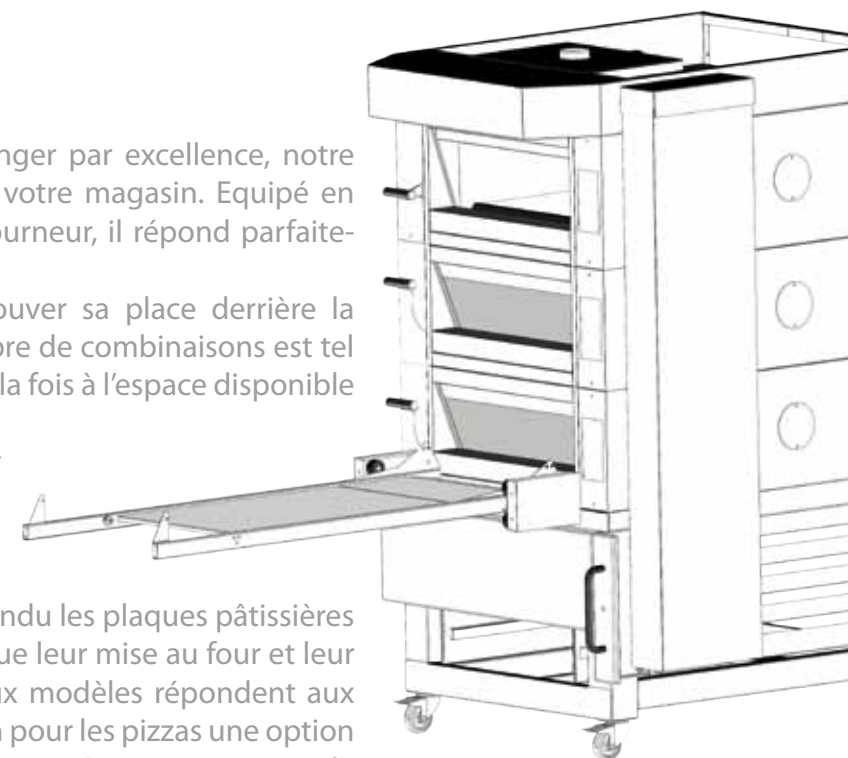


fours modulaires : polyvalence et modularité

Cuire à la vue de vos clients

Four du pâtissier par vocation et du boulanger par excellence, notre gamme est construite pour s'intégrer dans votre magasin. Equipé en option de son élévateur intégré et son enfourneur, il répond parfaitement à de multiples besoins :

- Une compacité remarquable pour lui trouver sa place derrière la surface de vente à la vue du client. (Le nombre de combinaisons est tel que vous trouverez le four le mieux adapté à la fois à l'espace disponible et à votre besoin de production.
- Une surface de cuisson (sur 4 étages par exemple) qui couvre de 2.5 m² à 9 m².
- Une ergonomie et un confort à l'utilisation qui permettent plus particulièrement aux femmes une utilisation sans effort. Bien entendu les plaques pâtissières en 400 x 600 mm disposées de telle façon que leur mise au four et leur retrait soient aisés. Par ailleurs de nombreux modèles répondent aux impératifs des standards 18 x 26 inches. Enfin pour les pizzas une option spécifique vous permet de l'utiliser à des températures voisines de 400°C.

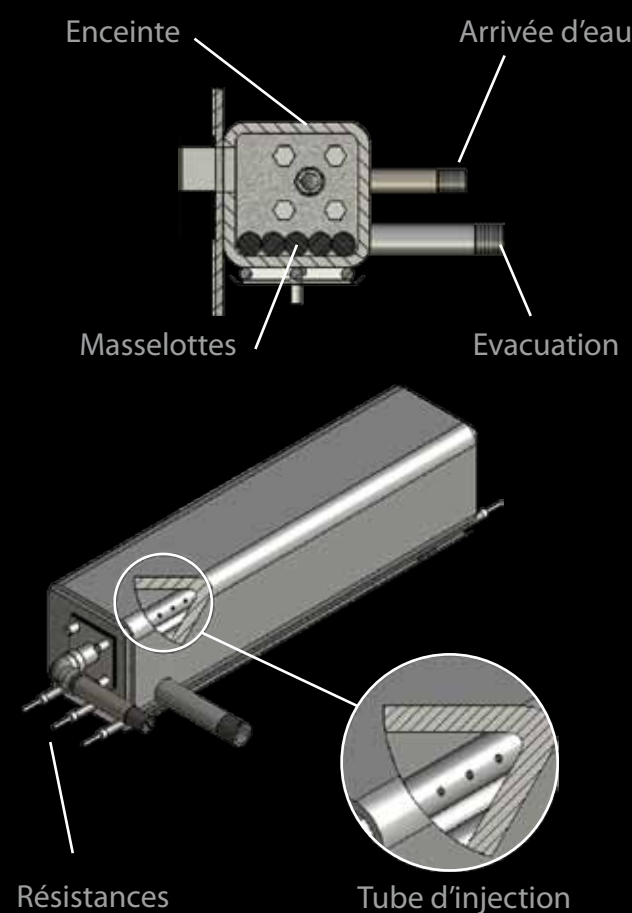


L'appareil à buée

L'appareil à buée est constitué d'une enceinte extérieure en acier réfractaire de 10 mm d'épaisseur. En partie basse, des masselottes métalliques renforcent la masse et augmentent la surface d'échange. Le tube d'injection, facilement démontable, est un d'un diamètre de 17 mm.

L'eau est injectée vers le haut de l'enceinte pour optimiser la production d'une buée humide et abondante. Les résistances sont placées en contact direct à l'extérieur de l'enceinte en acier. Le transfert de la chaleur se fait par conduction. Ces résistances ne sont donc pas en contact direct avec l'eau, ce qui accroît fortement leur longévité. Leur rendement reste ainsi stable dans le temps.

L'injection de la buée se fait par l'arrière du four. Cette buée humide se condense rapidement sur vos produits de manière uniforme : brillance assurée !



Osez la couleur !



données techniques : fours ventilés

- !

 - Prévoir 250mm de réserve technique à l'arrière des fours.
 - Prévoir 120mm de réserve technique en hauteur au dessus de la hotte.
 - Buse d'évacuation des buées sans hotte : Ø 76 mm. Avec hotte : Ø 153 mm.
 - Arrivée et évacuation d'eau à 1m20 du sol.
 - Hotte : profondeur du four + 215 mm sur l'avant

Ferrage gauche ou droit à préciser à la commande

Four ventilé 4 plaques électrique (mm) Espacement inter étages : 85mm

format plaques	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
hauteur	540					
largeur	780		840	980	840	1040
profondeur (poignée + 60mm)	1025	1225	1225	825	1085	885
profondeur porte ouverte	1615	1815	1815	1615	1735	1875
Poids Kg	119	132	178	119	148	148
Puiss. Elec (sans / avec buée) : 5,8 / 10,2 kW - Puiss. Chauffe (sans / avec buée) : 5,25 / 9,45 kW - Tension standard: ~ 3x400V+N+T						

Four ventilé 5 plaques électrique (mm) Espacement inter étages : 85mm

format plaques	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
hauteur	625					
largeur	780		840	980	840	1040
profondeur (poignée : + 60mm)	1025	1225	1225	825	1085	885
profondeur porte ouverte	1615	1815	1815	1615	1735	1875
Poids Kg	125	137	183	125	153	153
Puiss. Elec (sans / avec buée) : 5,8 / 10,2 kW - Puiss. Chauffe (sans / avec buée) : 5,25 / 9,45 kW - Tension standard: ~ 3x400V+N+T						

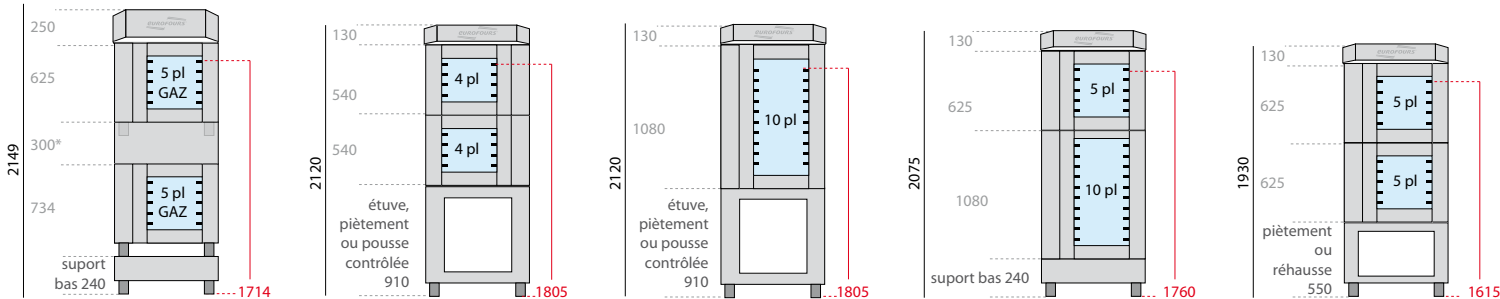
Four ventilé 10 plaques électrique (mm) Espacement inter étages : 85mm

format plaques	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
hauteur	1080					
largeur	780		840	980	840	1040
profondeur (poignée + 60mm)	1025	1225	1225	825	1085	885
profondeur porte ouverte	1615	1815	1815	1615	1735	1875
Poids Kg	200	225	245	200	215	215
Puiss. Elec (sans / avec buée) : 11,2 / 19,7 kW - Puiss. Chauffe (sans / avec buée) : 10,5 / 18,9 kW - Tension standard: ~ 3x400V+N+T						

Four ventilé 5 plaques gaz (mm) Espacement inter étages : 85mm

format plaques	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
hauteur	734 (+ 287 avec cheminée Ø 125mm, soit 1021 mm)					
largeur	780		840	980	840	1040
profondeur	1100	1300	1300	1160	900	960
profondeur porte ouverte	1662	1862	1922	1782	1662	1782
Poids Kg	135	147	193	163	135	163
puissance électrique : 0,65 kW - Tension standard: ~ 3x400V+N+T						
puissance de chauffe propane ou gaz naturel : 11,5 kW - butane : 8,7 kW						

Exemples de combinaisons et de leur hauteur, communes à tous formats.
* Combinaisons possibles avec le système «QuickLoad»



* support intermédiaire obligatoire

données techniques : accessoires fours ventilés

Pieds réglables (90 à 130mm) ou roulettes (130mm) à préciser à la commande.
Etuves et fermentation contrôlée sous four : ferrage droit ou gauche à préciser à la commande.

Etuves (mm) Espacement inter étages : 70mm

	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
Nombre de plaques	16	8	8	16	16	8
hauteur (dont 130 de roulettes - pieds réglables de 90 à 130)	910					
largeur	780	840	840	980	840	1040
profondeur (poignée + 82mm)	1025	1225		825	1085	885
profondeur porte ouverte	1750	1950	2010	1750	1870	
Poids Kg	79		84	79	84	
Puiss. Elec 1,2 kW - Tension : ~ 1x208-240V+N+T						

Fermentation contrôlée sous four (mm) Espacement inter étages : 63 mm

	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
Nombre de plaques	16	8	8	16	16	16
hauteur (dont 130 de roulettes - pieds réglables de 90 à 130)	910					
largeur	780	780	840	980	840	1040
profondeur (dont 365mm de groupe)	1615				1735	
profondeur porte ouverte	2395	2395	2455	2595	2575	
Poids Kg	200					
Puiss. Elec 1,2 kW - Tension : ~ 1x208-240V+N+T						

Piètement pour fours ventilés (mm) Espacement inter étages : 70 mm

format plaques	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
hauteur (dont 130 de roulettes - pieds réglables de 90 à 130)	240 (0 étages), 550 (4 étages) ou 910 (8 étages) au choix					
largeur	780	780	840	980	840	1040
profondeur	920	1120	1120	720	980	780

Réhausse (mm) 4 étages Espacement inter étages : 100 mm

format plaques	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
largeur	780	780	840	980	840	1040
profondeur	910	1110	1110	710	970	770
hauteur	550					

données techniques fours à soles modulaires



! Prévoir 250mm de réserve technique à l'arrière des fours

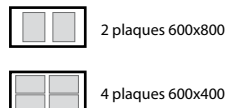
Four à sole modulaire 2 plaques

format	400 x 600	400 x 800	600 x 400	460 x 660
dalle de cuisson largeur x profondeur (mm)	830 x 610	830 x 810	660 x 810	950 x 670
surface de cuisson (m²)	0.50	0.67	0.53	0.63
largeur (mm)	1150	1150	980	1270
profondeur (mm)	1025	1225	1225	1085
puissance électrique avec / sans buée	5.2 / 3.8 kW	5.9 / 4.5 kW	5.7 / 4.3 kW	5.2 / 3.8 kW

Four à sole modulaire 3 plaques

format	400 x 600	400 x 800	600 x 400	460 x 660
dalle de cuisson largeur x profondeur (mm)	1240 x 610	1240 x 810	-	1420 x 670
surface de cuisson (m²)	0.75	1.00	-	0.95
largeur (mm)	1560	1560	-	1740
profondeur (mm)	1025	1225	-	1085
puissance électrique avec / sans buée	7 / 5.6 kW	9.4 / 6.6 kW	-	7 / 5.6 kW

compatibilités de chargement



Four à sole modulaire 4 plaques

format	400 x 600	400 x 800	600 x 400	460 x 660
dalle de cuisson largeur x profondeur (mm)	-	-	1240 x 820	-
surface de cuisson (m²)	-	-	1.02	-
largeur (mm)	-	-	1560	-
profondeur (mm)	-	-	1225	-
puissance électrique avec / sans buée	-	-	9.4 / 6.6 kW	-

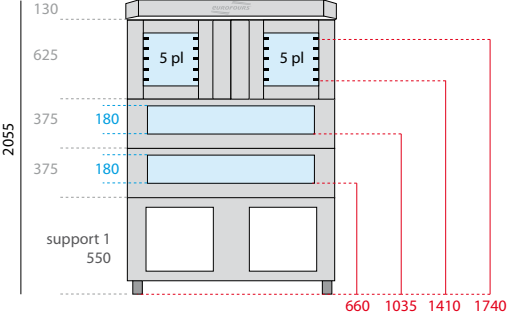
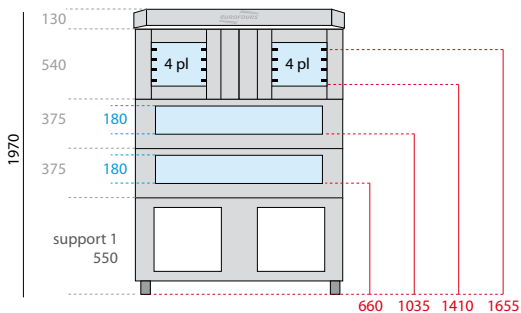
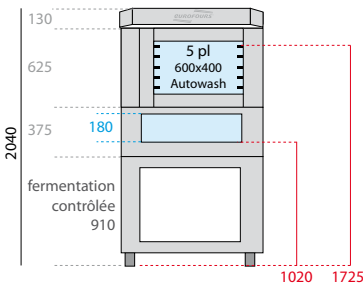
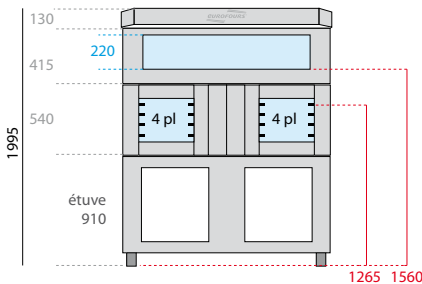
Four à sole modulaire 6 plaques

format	400 x 600	400 x 800	600 x 400	460 x 660
dalle de cuisson largeur x profondeur (mm)	1240 x 1220	-	-	1420 x 1340
surface de cuisson (m²)	1.51	-	-	1.90
largeur (mm)	1560	-	-	1740
profondeur (mm)	1745	-	-	1865
puissance électrique avec / sans buée	13.4 / 10.5 kW	-	-	13.4 / 10.4 kW

données techniques : fours combinés

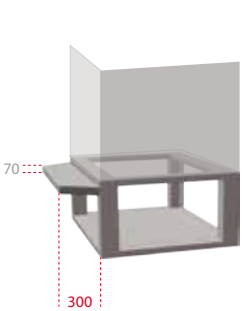


Exemples de combinaisons

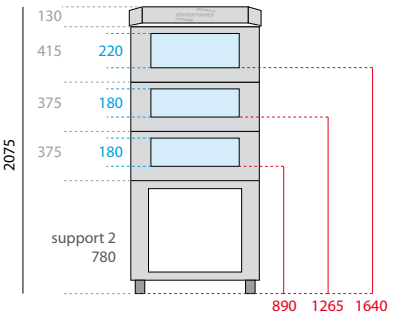
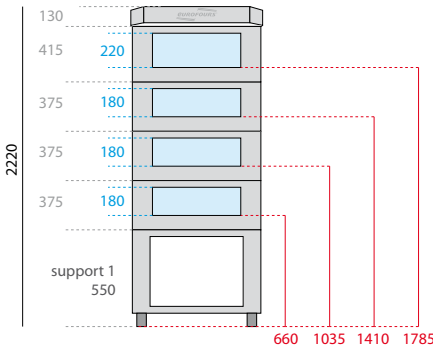


Pièment pour fours modulaires (mm) Espacement inter étages : 75 mm

format plaques	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
hauteur (dont 130 de roulettes - pieds réglables de 90 à 130)	550 (option glissières : 4 étages) ou 780 (option glissières : 6 étages)					
largeur & profondeur	communes au four					



pièment avec option autel





Votre partenaire



FABRICANT
EUROFOURS®

577, rue Célestin Hennion - 59144 GOMMEGNIES CS 70029 - tél. +33.(0)3.27.28.18.18 - fax. +33.(0)3.27.49.80.41
plus d'infos sur www.eurofours.com