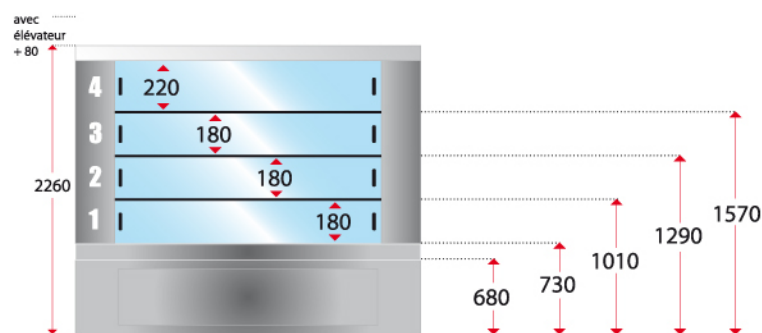
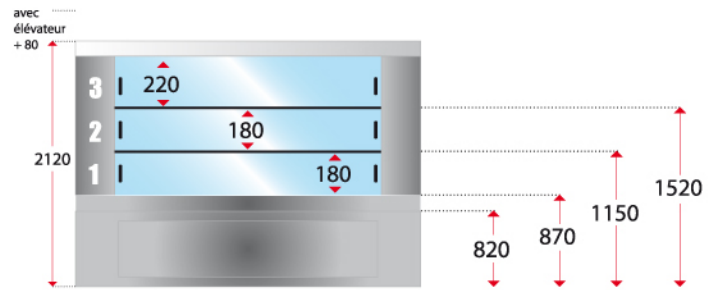
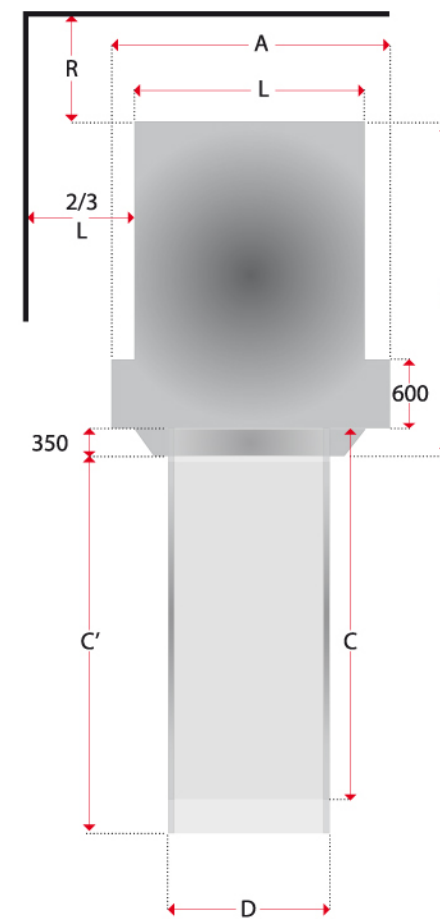


## Cotes façade (en mm)



## Encombrement fonctionnel



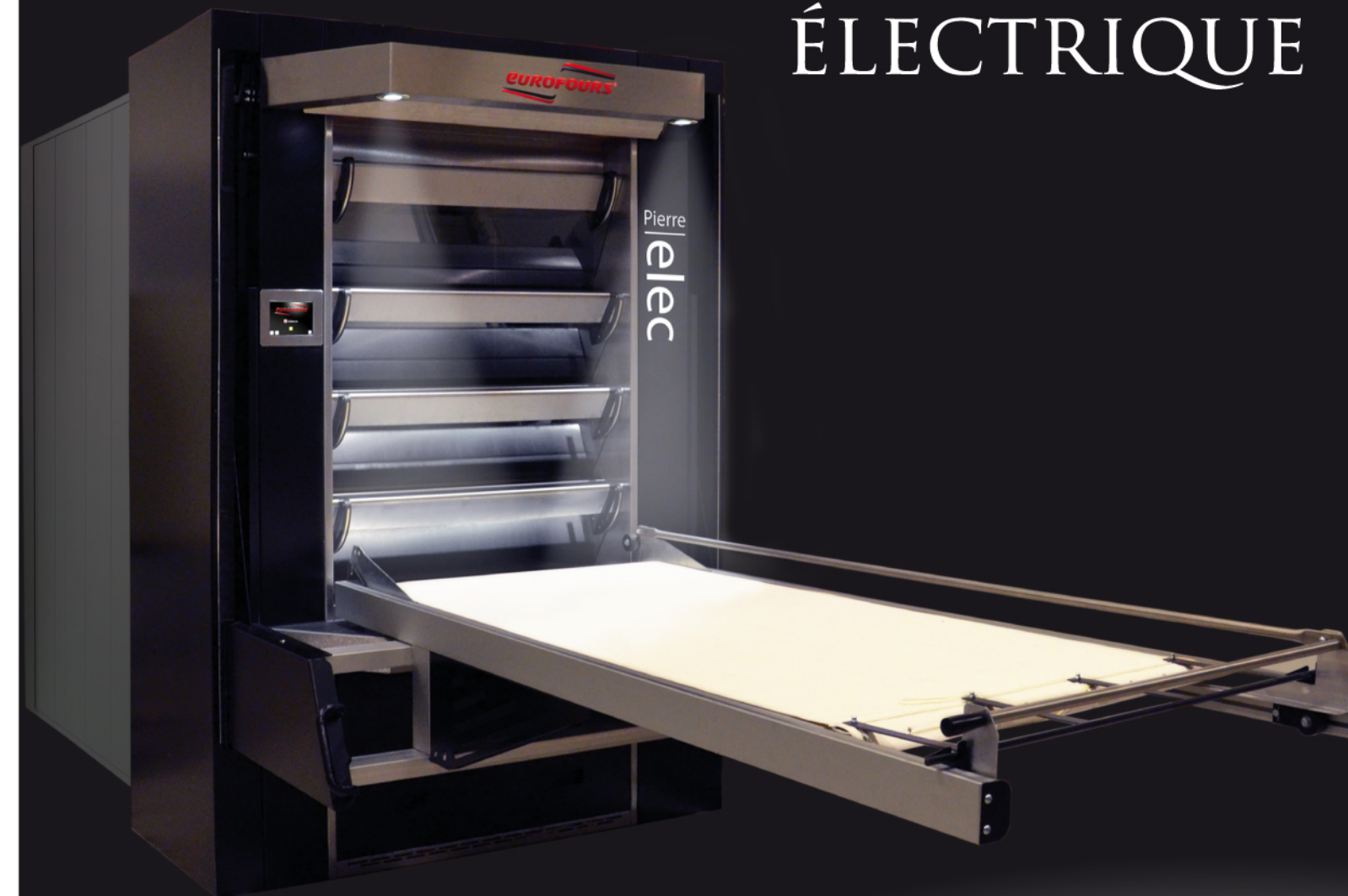
- > prévoir une **réserve technique** de 2/3 de la largeur du four pour l'accès aux résistances / 300mm mini sous plafond /
- > **R** = 1050mm. Réserve nécessaire à l'armoire électrique : à l'arrière, ou sur les côtés selon le choix de l'installation.
- > **hauteur totale** : four 3 étages : 2120mm (+80mm avec élévateur) / four 4 étages : 2260mm (+80mm avec élévateur)
- > **C'** = enfourneur en position de rangement = C + 350)

bouche	voie	étages	largeur L / A	D	dalle de 1200				dalle de 1800				dalle de 2400			
					B	C	puiss. installée en Kw		B	C	puiss. installée en Kw		B	C	puiss. installée en Kw	
							standard	e-vidence			standard	e-vidence			standard	e-vidence
620	1	3	1050 / 1310	670	2042	1767	17	12	2690	2415	20	14	3338	3063	24	17
		4	1050 / 1310	670	2042	1767	22	17	2690	2415	26	20	3338	3063	32	25
	2	3	1670 / 1930	670	2042	1767	26	19	2690	2415	32	22	3338	3063	39	27
		4	1670 / 1930	670	2042	1767	32	25	2690	2415	41	31	3338	3063	52	40
770	1	3	1200 / 1460	820	2042	1767	19	14	2690	2415	23	16	3338	3063	28	20
		4	1200 / 1460	820	2042	1767	24	19	2690	2415	30	23	3338	3063	36	28
	2	3	1970 / 2230	820	-	-	-	-	2690	2415	38	26	3338	3063	48	33
		4	1970 / 2230	820	-	-	-	-	2690	2415	50	38	3338	3063	63	48
900	1	3	1330 / 1590	950	2042	1767	21	15	2690	2415	26	18	3338	3063	31	21
		4	1300 / 1590	950	2042	1767	27	21	2690	2415	33	25	3338	3063	41	31
	2	3	2230 / 2490	950	-	-	-	-	2690	2415	42	29	3338	3063	53	36
		4	2230 / 2490	950	-	-	-	-	2690	2415	55	42	3338	3063	70	53
profondeur totale avec enfourneur					3460				4755				6051			

5 étages : nous consulter



577, rue Célestin Hennion - 59144 GOMMEGNIES - tél. + 33.(0)3.27.28.18.18 - fax. + 33.(0)3.27.49.80.41  
plus d'infos sur : [www.eurofours.com](http://www.eurofours.com)



# FOUR À SOLES ÉLECTRIQUE



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](http://www.eurofours.com) - [infos@eurofours.com](mailto:infos@eurofours.com)

« Nous avons le plaisir de vous présenter Pierre Elec. Ce four nous l'avons voulu comme un symbole :

**la pierre**, qui reste une valeur incontournable pour une cuisson de tradition.

«**Pierre**» c'est aussi le prénom de notre père qui a fondé Eurofours. C'est donc une promesse pour nos clients : une garantie de qualité, d'économie, de confort et de plaisir au quotidien. Découvrez les 6 avantages autour desquels nous avons élaboré sa conception.»

Stéphane et Nicolas LANCELOT

## Ergonomie

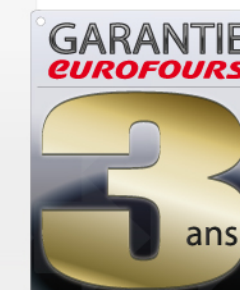
Nous avons cherché à rendre Pierre Elec le plus confortable possible à l'usage. Découvrez le soin que nous avons apporté à notre élévateur (effort réduit dans sa manipulation), au nettoyage des vitres, à l'affichage clair et lisible des températures, temps de cuisson... Respectueux de nos clients, il nous apparaît évident de penser un produit autour des règles qui réduisent les efforts au travail.

## Efficacité

Qu'est-ce qu'un four à soles efficace ? Qu'est-ce que l'efficacité pour vous ? Découvrez au fil de ces pages comment nous avons répondu à ces questions, en nous basant sur vos besoins.

## Garantie

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 validés par de nombreux professionnels. Nous avons sélectionné les matériaux en fonction de notre expérience. Nous avons un service qualité qui contrôle précisément 42 points avant l'expédition du four



La qualité c'est tout simplement une **garantie de 3 ans** sur l'intégralité 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.

## Economie

Parce qu'elle est au coeur du métier de boulanger, nous avons porté une grande attention à la gestion de l'énergie. Découvrez comment Pierre Elec optimise la puissance de raccordement et la consommation énergétique.

## Ecologie

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





## Esthétique





De la couleur, (s'il vous plaît ainsi) est possible en option. En standard l'inox non peint ou l'époxy noir est de rigueur. Nous avons prévu de revêtir les tôles d'habillage de la façade inox et de l'enfourneur de différents coloris au choix. (bordeaux, blanc, panaché 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 ferons une étude afin de satisfaire votre attente.

### Quels coloris ?

Standard

-  inox + époxy noir
-  inox non peint

Option

-  inox + époxy bordeaux
-  inox + époxy blanc
-  inox + époxy panaché
-  inox + époxy personnalisable

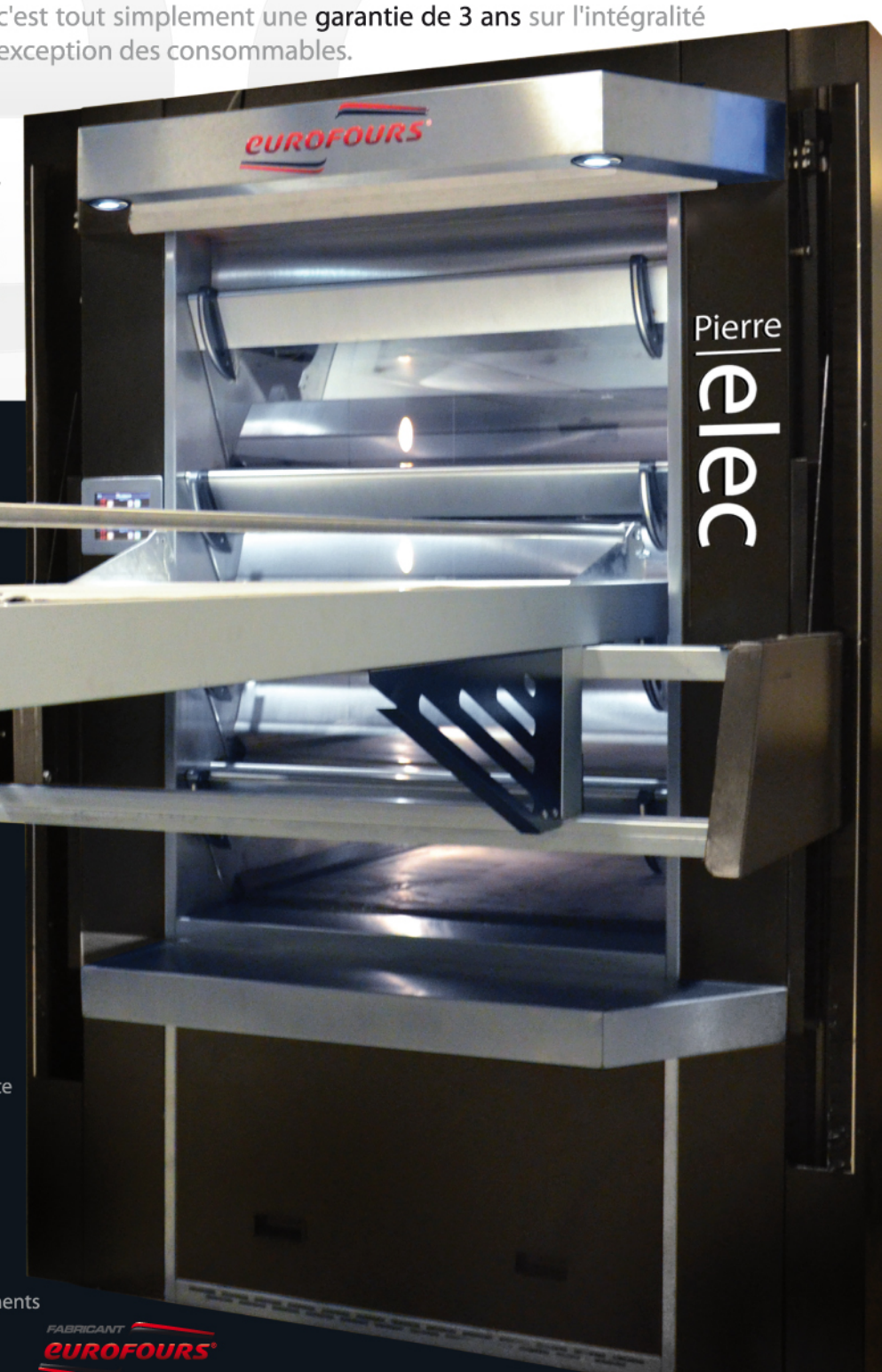
### Sur quelles parties ?



- 1. dessus de hotte
- 2. latéral gauche
- 3. latéral droit
- 4. sous banc
- + élévateur

(sauf pièces alu)

> La hotte, le banc, les bouches et leurs encadrements sont toujours en inox non peint.





## Le pilotage du four

La commande e-vidence est un écran tactile. Elle vous permet de programmer ou d'utiliser en mode manuel toutes les fonctions du four.

e-vidence est connectée à un puissant ordinateur. Il réduit la puissance de raccordement jusqu'à 30% et optimise la consommation énergétique. Dans la pratique e-vidence vous permet de programmer l'utilisation de votre four avec une réelle simplicité.

La commande traditionnelle reste disponible et répond à toutes les fonctions de pilotage du four. Cependant, elle ne permet pas de réduire la puissance de raccordement.



## La gestion de l'énergie

L'énergie électrique a l'avantage de la flexibilité pour des cuissons différentes à chaque étage, mais aussi d'une utilisation du four en fonction des quantités à cuire tout au long de la journée. Minimiser sa facture énergétique c'est à la fois disposer d'un four performant en matière de consommation (peu énergivore) mais aussi de pouvoir le gérer avec une grande souplesse.



## L'appareil à buée

Produire de la buée en quantité pour donner de la brillance au pain est tout à fait normal.

Générer une buée humide qui condense rapidement sur vos produits c'est mieux ! Le faire dans des conditions qui économise l'énergie c'est parfait ! Pierre Elec est doté d'un générateur à buée indépendant pour chaque étage qui vous garantit ce résultat. La production de vapeur de manière instantanée est une opération qui consomme en général 35 % de l'énergie totale nécessaire à une cuisson. La conception de notre appareil, piloté par notre répartiteur de puissance privilégie une large surface d'échange. Cette disposition nous permet à la fois d'abaisser la température de consigne des appareils à 150°C pour garantir une buée humide, une faible consommation (moins de 20% de la puissance nécessaire à une cuisson) et une excellente longévité de l'appareil...

... le tout avec un moindre entretien !

FABRICANT  
**EUROFOURS**

## La chauffe différée :

Vous indiquez simplement l'heure et le jour de votre choix et votre four sera prêt pour l'enfournement. La remise en température se programme soit pour tout le four, soit étage par étage, en fonction d'une recette. Les fournées de l'après-midi suivent la même logique. La commande e-vidence, équipée d'un puissant ordinateur, démarre la chauffe en mode piloté. C'est la garantie d'une consommation la plus faible possible pour revenir à la température souhaitée.



## Un écran tactile pour professionnels :

L'écran est réalisé pour des mains de boulanger : la farine et la pâte ne lui font pas peur. Un minimum de nettoyage et vous en profiterez longtemps. Notre fournisseur, une très grande entreprise française de notoriété mondiale, nous permet de vous garantir e-vidence pour 1 000 000 de « clics ».



## La programmation des recettes et leur utilisation :

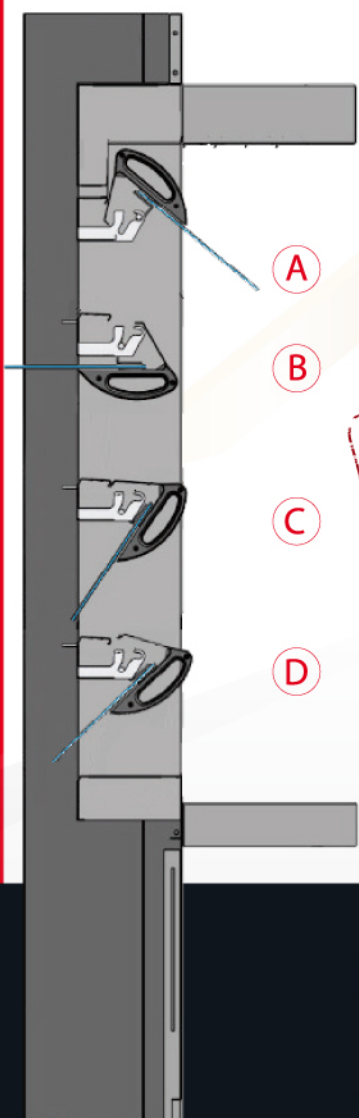
Les températures en sole et voute, le temps de cuisson, la quantité de buée avant et après enfournement et bien d'autres possibilités sont à votre disposition pour chaque recette. Nous avons pris le soin de pré-charger les recettes les plus standards que vous pourrez modifier très simplement en fonction de vos attentes. e-vidence a été conçue pour rendre son utilisation simple et... évidente !

## 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. Pierre Elec est équipé de dalles fabriquées par nos compagnons selon une méthode ancestrale. D'une épaisseur de 25 mm, 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 elle 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. La dalle de cuisson de Pierre Elec, c'est une méthode et une qualité qui donne ses lettres de noblesse à votre cuisson.



FABRICANT  
**EUROFOURS**



## 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. Eurofours invente et protège par un brevet la vitre qui se nettoie sans la démonter. Un progrès considérable qui se traduit par un gain de temps énorme pour maintenir à la vitre sa transparence. La grande facilité avec laquelle vous basculez la vitre en position de nettoyage (A) vous permet un entretien quotidien sans aucune précaution particulière. Vous nettoyez une vitre en moins d'une minute.

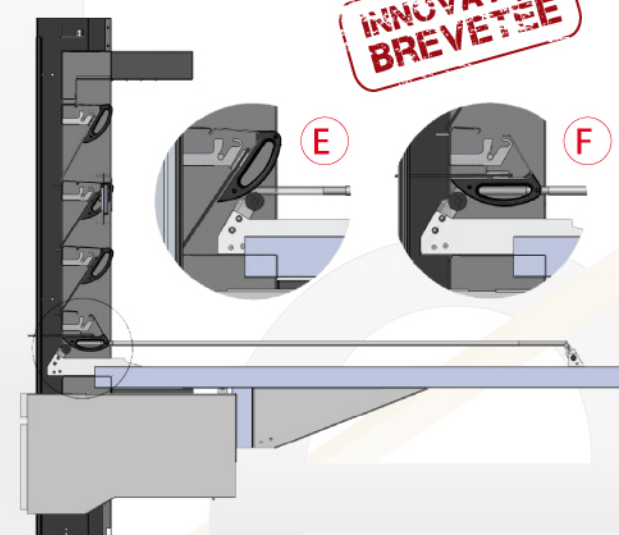
Une sécurité sans équivoque : la vitre reste en place ce qui évite tout risque de casse au démontage, au lavage dans une plonge et au remontage dans son logement. Le four Pierre Elec impeccable à la vue du client c'est possible en consacrant un temps minimum à son entretien !

Le schéma ci-contre présente le système de basculement breveté des portes. Il offre donc 4 positions :

- A : position de nettoyage.
- B : position ouverte.
- C : position fermée.
- D : position semi-ouverte

**INNOVATION BREVETÉE**

## Les poignées de porte



E : enfournement : la vitre ne subit aucun choc. Un galet en tête d'enfouneur ouvre la porte en roulant sur la poignée brevetée.

F : défournement : la poignée guidée par le même galet referme la porte en douceur.

## L'élévateur - enfouneur intégré



### Evitement automatique de la hotte

Un système de bras articulé breveté permet de ranger l'élévateur en position haute sans risque d'abîmer la hotte. Au delà du dernier étage, vous continuez de lever l'élévateur. Il va reculer pour s'aligner sur la hotte. Il est donc inutile de penser à replier la partie avant de l'élévateur pour passer en position de rangement. (G) Cette innovation donne à l'ensemble une rigidité et un guidage plus précis.

## La hotte

Aspirer efficacement et en silence les buées est une garantie de confort et d'hygiène dans votre fournil. Votre plafond n'est pas abîmé par les vapeurs, et la hotte ne produit pas de vacarme assourdissant dans votre fournil.



Les ailettes de la hotte canalisent les buées vers un système qui optimise leur évacuation. Démontables sans outil leur nettoyage est aisé.

Enfin, pour agréer votre vision devant le four, la hotte est équipée de deux spots LED à large faisceau. La scarification du pain posé sur votre tapis est d'autant plus agréable.

## L'élévateur - enfouneur intégré

Conçu et fabriqué par Eurofours, 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 d'aluminium ultra légers et très résistants. Les guides intégrés aux profils et les roulements à gorge sans entretien rendent le frottement imperceptible.

L'enfouneur-défouneur est également réalisé en aluminium et s'intègre parfaitement entre les profils de l'élévateur. Notre conception de l'ensemble élévateur & enfouneur permet un guidage précis et fluide vers chaque bouche, pour mettre le pain au four. Le nez plat de l'enfouneur permet de défourner avec la même aisance tous vos produits sans les abîmer. Vous avez la possibilité de le pousser ou de le retirer du four à deux mains en passant entre les bras de l'élévateur. De même, vous pourrez pour réaliser cette opération avec la même facilité, en vous positionnant sur l'un des côtés de l'enfouneur.

Conçu pour présenter un encombrement minimum dans le fournil, il dispose d'une position de rangement. Au delà du dernier étage, il se dégage automatiquement de la hotte.

