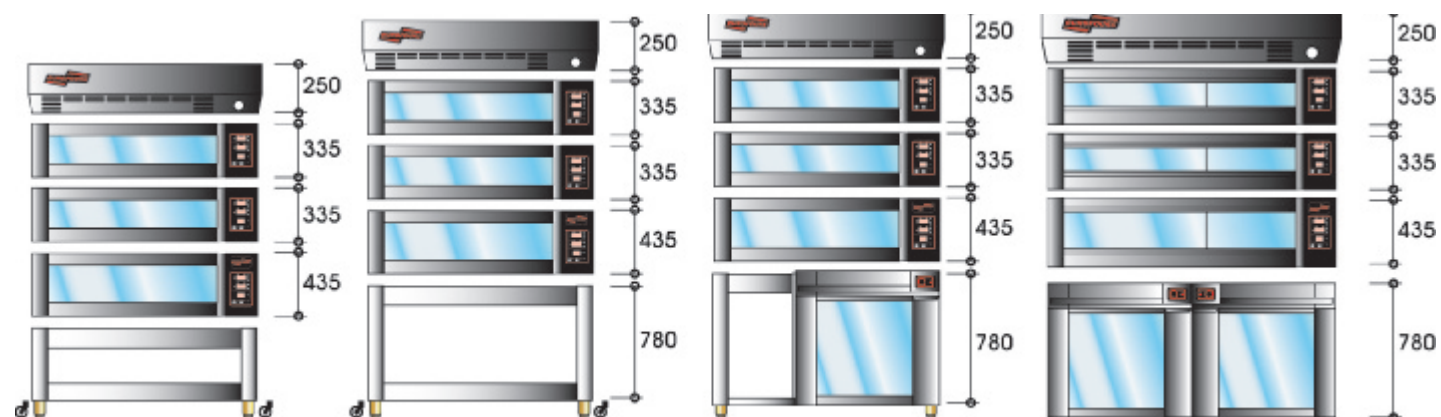




Dimensions en mm



Nos fours à sole modulaires peuvent être associés à des fours ventilés électriques et former des solutions mixtes de cuisson.

Our modular deck ovens can be blend with convection ovens and thus create an interesting baking solution.

Nuestros hornos de solera modulares pueden asociarse a hornos de convección y formar soluciones mixtas de cocción.

Panneau de commande des fours à sole modulaires
Control panel for modular deck ovens
Cuadro de mandos per hornos de solera modulares

Régulateur de température voûte
Crown temperature regulator
Regulador de temperatura de techo

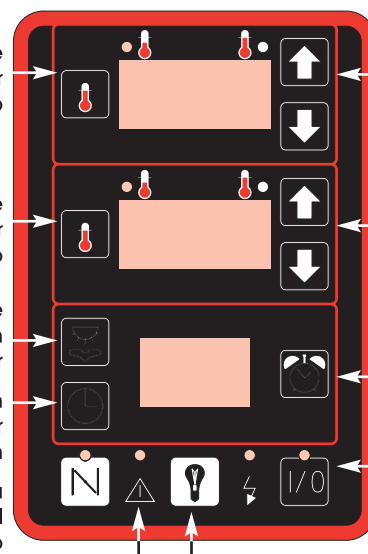
Régulateur de température sole
Deck temperature regulator
Regulador de temperatura de suelo

Commande injection de buée
Steam injection
Tecla de inyección de vapor

Minuterie de cuisson
Cooking injection timer
Minutería de cocción

Commande d'ouverture/fermeture de aura
Bottom flue opening/closing control
Mando de apertura/cierre del tiro

Voyant anomalie de fonctionnement
Malfunction indicator
Piloto de funcionamiento defectuoso



Régulateur de température voûte
Crown temperature regulator
Regulador de temperatura de techo

Régulateur de température sole
Deck temperature regulator
Regulador de temperatura de suelo

Minuterie de démarrage différé
Differed start timer
Minutería de arranque diferido

Commande d'alimentation puissance
Power supply control
Mando de alimentación potencia

Commande d'éclairage
Lighting control
Mando de iluminación

Voyant de mise sous tension
Power indicator
Luminoso de conexión a la red



FOURS A SOLE MODULAIRES MODULAR DECK OVENS HORNOS DE SOLERA MODULARES

Photos non contractuelles. Eurofours se réserve le droit de modifier sans préavis l'esthétique et les données techniques de ses matériels. Imp. GANTIER, 03.27.33.53.34 - AD085



577, rue Célestin Hennion 59144 Gommegnies France
 Tél. 33.(0)3.27.28.18.18 Fax 33.(0)3.27.49.80.41
<http://www.eurofours.com> e-mail: infos@eurofours.com



FOURS A SOLE MODULAIRES - MODULAR DECK OVENS - HORNOS DE SOLERA MODULARES FOURS A SOLE MODULAIRES - MODULAR DECK OVENS - HORNOS DE SOLERA MODULARES

40x60

Fours bouches 150 et 250 mm. / Ovens crown height 150-250 mm / Hornos antura de boca 150-250 mm

PLAQUES / TRAYS / BANDEJAS		PUISSANCE	BOUCHE	Dim. : L. x P. x H (cm)	kg ±	Réf.
 Sens des plaques	2	5,3 kW	150 mm	115 x 114 x 33,5	155	M302 A15
		9,4 kW avec buée / steam / vapor	250 mm	115 x 114 x 43,5	165	M302 A25
	3	7,8 kW	150 mm	156 x 114 x 33,5	185	M303 A15
		11,9 kW avec buée / steam / vapor	250 mm	156 x 114 x 43,5	195	M303 A25
	4	10,5 kW	150 mm	115 x 175 x 33,5	215	M304 A15
		14,6 kW avec buée / steam / vapor	250 mm	115 x 175 x 43,5	225	M304 A25
	6	14,7 kW	150 mm	156 x 175 x 33,5	255	M306 A15
		18,7 kW avec buée / steam / vapor	250 mm	156 x 175 x 43,5	270	M306 A25

HOTTES MANUELLES / MANUAL HOODS / CAMPANA EXTRACTORA MANUAL	Dim. : L. x P. x H (cm)	kg ±	Réf.
	Pour four 2 plaques / for 2 trays oven / para horno de 2 bandejas	115 x 114 x 25	40 M3H2A
	Pour four 3 plaques / for 3 trays oven / para horno de 3 bandejas	156 x 114 x 25	54 M3H3A
	Pour four 4 plaques / for 4 trays oven / para horno de 4 bandejas	115 x 114 x 25	62 M3H4A
	Pour four 6 plaques / for 6 trays oven / para horno de 6 bandejas	156 x 114 x 25	86 M3H6A

ETUVES / PROVERS / ESTUFA	Dim. : L. x P. x H (cm)	kg ±	Réf.
 Etuves pour fours 3 et 6 plaques	Pour four 2 plaques / for 2 trays oven / para horno de 2 bandejas	115 x 114 x 78	132 M3E2A
	Pour four 3 plaques / for 3 trays oven / para horno de 3 bandejas	156 x 114 x 78	180 M3E3A
	Pour four 4 plaques / for 4 trays oven / para horno de 4 bandejas	115 x 175 x 78	200 M3E4A
	Pour four 6 plaques / for 6 trays oven / para horno de 6 bandejas	156 x 169 x 78	275 M3E6A
	Option hygrostat / hygrostat optional / Opción hygrostat		

TABLES / STANDS / MESA	Dim. : L. x P. x H (cm)	kg ±	Réf.
 tables pour fours 3 et 6 plaques	Pour four 2 plaques / for 2 trays oven / para horno de 2 bandejas	115 x 108 x 78	54 M3T2A
	Pour four 3 plaques / for 3 trays oven / para horno de 3 bandejas	156 x 108 x 78	74 M3T3A
	Pour four 4 plaques / for 4 trays oven / para horno de 4 bandejas	115 x 169 x 78	92 M3T4A
	Pour four 6 plaques / for 6 trays ove / para horno de 6 bandejas	156 x 169 x 78	127 M3T6A
	Option glissières par jeu / Set of slides / Opciones juego de resbalones		

Livrées démontées / Delivered dismounted / Suministradas desmontadas. - Livrées avec roulettes ou pieds réglables, à préciser à la commande. / With casters or adjustable legs, to be confirmed with the order. / Con ruedas o pies ajustable, especificar en el pedido.

46x66

Fours bouches 150 et 250 mm. / Ovens crown height 150-250 mm / Hornos antura de boca 150-250 mm

PLAQUES / TRAYS / BANDEJAS		PUISSANCE	BOUCHE	Dim. : L. x P. x H (cm)	kg ±	Réf.
 Sens des plaques	2	5,3 kW	250 mm	127 x 119,8 x 43,5	165	M302 U25
		9,4 kW avec buée / steam / vapor			25	
	3	7,8 kW	250 mm	174 x 119,8 x 43,5	195	M303 U25
		11,9 kW avec buée / steam / vapor			25	

HOTTES MANUELLES / MANUAL HOODS / CAMPANA EXTRACTORA MANUAL	Dim. : L. x P. x H (cm)	kg ±	Réf.
	Pour four 2 plaques / for 2 trays oven / para horno de 2 bandejas	127 x 114 x 25	45 M3H2U
	Pour four 3 plaques / for 3 trays oven / para horno de 3 bandejas	174 x 114 x 25	60 M3H3U

ETUVES / PROVERS / ESTUFA	Dim. : L. x P. x H (cm)	kg ±	Réf.
 Etuves pour fours 3 et 6 plaques	Pour four 2 plaques / for 2 trays oven / para horno de 2 bandejas	127 x 114 x 78	142 M3E2U
	Pour four 3 plaques / for 3 trays oven / para horno de 3 bandejas	174 x 114 x 78	190 M3E3U
	Option hygrostat / hygrostat optional / Opción hygrostat		

TABLES / STANDS / MESA	Dim. : L. x P. x H (cm)	kg ±	Réf.
 tables pour fours 3 et 6 plaques	Pour four 2 plaques / for 2 trays oven / para horno de 2 bandejas	127 x 114 x 78	60 M3T2A
	Pour four 3 plaques / for 3 trays oven / para horno de 3 bandejas	174 x 114 x 78	80 M3T3A
	Option glissières par jeu / Set of slides / Opciones juego de resbalones		

Livrées démontées / Delivered dismounted / Suministradas desmontadas. - Livrées avec roulettes ou pieds réglables, à préciser à la commande. / With casters or adjustable legs, to be confirmed with the order. / Con ruedas o pies ajustable, especificar en el pedido.

FOURS A SOLE MODULAIRES ELECTRIQUES

Habillage tout inox.
Bouches levantes.
Chauffage électrique direct.
Montée en température très rapide : environ 30 minutes.
Régularité de température maximale sur toute la surface de cuisson grâce à la répartition des masses métalliques de la chambre.
Résistances de chauffe transversales spécialement étudiées pour contrôler l'homogénéité de la température et annuler toute déperdition de bouche.
Très grande capacité de tenue en température en phase de régulation permettant d'importantes économies d'énergie.
Cuisson sur dalle réfractaire assurant des effets de sole doux et réguliers.
Commande électrique par bouton poussoir des évacuations de buée sur chaque module.
Réglage et indication permanente des températures voûte et sole par régulateur électronique compensant automatiquement l'inertie et la charge des fours.
Commandes regroupées en façade et portes à vision panoramique pour une surveillance parfaite de la cuisson des produits.
Dimensions extérieures réduites permettant l'installation dans les laboratoires les plus exigus.
Deux types de modèles proposés en hauteur utile de cuisson : 150 ou 250 mm.
Hotte aspirante pour une évacuation rapide des buées de défournement.
Deux supports au choix : table sur roulette ou pieds réglable. Etuve de pousse formant support.
Options : Appareil de production de buée pour la cuisson du pain. Roulettes ou pieds réglables sur étuve de pousse.

ELECTRICAL MODULAR DECK OVENS

Stainless steel inox.
Swing-up door.
Direct electric heating.
Very fast rise in temperature : approximately 30 minutes.
Maximum evenness of tempererature over the whole baking surface thanks to the arrangement of metal masses in the chamber.
Tranverses heating elements specially designed for controlling the evenness of the temperature and eliminating any drop in temperature at the crown.
Powerfull temperature holding capability in the regulation phase resulting in sizeable energy savings.
Refractory baking deck for perfectly gentle and even baking.
Each module has a steam evacuation system electrically controlled by push button.
An electronic regulator constantly adjust and indicates the temperatures of crown and deck automaticcally compensating for the inertia ans the load in the ovens.
Controls grouped at the front and panoramic-wiew doors for perfect supervision of the baking.
reduced exterior dimensions for the installation in small areas.
Two types of models are available with effective baking baking of 150 or 250 mm.
Extractor hood for fast evacuation of steam generated when removing products from the oven.
Two types of support are available : stand on caster or adjustable legs. The prover becomes the support.
Options : Steam producer for bread baking. Caster or adjustable legs on the prover.

HORNOS DE SOLERA MODULARES ELECTRICOS

Presentación en acero inoxidable.
Puerta basculante.
Calentamiento eléctrico directo.
Subida de temperatura muy rápida : unos 30 minutos.
Temperatura máxima uniforme en toda la superficie de cocción gracias a una distribución de las masas metálicas de la cámara.
Resistencias transversales de calentamiento, especialmente estudiadas para controlar la homogeneidad de temperatura y anular cualquier dispersión en la boca.
Gran capacidad de estabilidad de temperatura en fase de regulación que permite importantes ahorros de energía.
Cocción en losa refractaria que garantiza efectos de solera perfectamente suaves y uniformes.
Mando del tiro eléctrico, mediante pulsador de las evacuaciones de vapor en cada módulo.
Ajuste e indicación permanente de las temperaturas de techo y suelo mediante un regulador electrónico que compensa automáticamente la inercia y la carga de los hornos.