



réf : B016S



577, rue Célestin Hennion  
59144 Gommegnies  
France  
Tél. 33.(0)3.27.28.18.18  
Fax 33.(0)3.27.49.80.41  
www.eurofours.com  
infos@eurofours.com

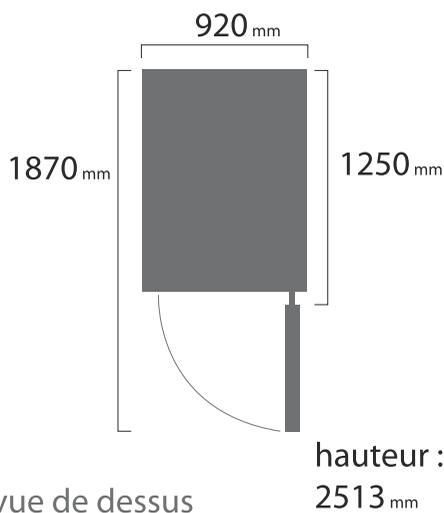
FABRICANT  
**EUROFOURS**<sup>®</sup>



Notre armoire donne les résultats optimums avec les pâtes à base de farine Tradition, (environ + 5% en hydratation), baguettes et pains spéciaux. De bons résultats sont aussi obtenus avec les farines blanches en remontant de 1 ou 2% l'hydratation. Nul besoin d'additif. Possibilité d'employer ou pas du levain.

Parmi les différentes techniques de fabrication différée, la technique de pointage retardé est la plus adaptée à la fabrication des produits traditionnels. Cette technique consiste à mettre la pâte sortie du pétrin en bacs et la stocker à 5°C. Les bacs seront sortis au fur et à mesure des besoins avant division, façonnage et mise au four.

Meilleur résultat gustatif, meilleure conservation du pain. Belle texture. Flexibilité du travail et gain de temps : le pétrissage se fait la veille pour une cuisson le lendemain. La cuisson peut être faite par le personnel magasin dans la journée selon le besoin. Satisfaction client : cuissons échelonnées sur la journée et pain frais disponible à tout moment. Stockage de la pâte jusque 48 h.



**Groupe tropicalisé**  
*Tropicalised compressor*

**Froid positif 5°C**  
*Positive cold 5°C*

**16 bacs 400x600 sur 8 étages**  
*16 compartments 400x600 - 8 trays*

**Faible encombrement**  
*Compactness*

**Groupe à distance en option**  
*option: remotely compressor*

600 x 400 - 530 x 400 - GN1/1  
Ecartement entre les étages : 200 mm  
Puissance électrique : 1160 W  
Puissance de dégivrage : 650 W  
Puissance frigorifique groupe : 1006 W

**FABRICANT**  
**EUROFOURS®**