

# FOURS VENTILÉS COMPACTS

## R box



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

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


# Nos enjeux, vos 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.

Stéphane et Nicolas LANCELOT

Aujourd'hui, la production des différentes gammes d'Eurofours est répartie entre 3 sites, sur plus de 12000 m<sup>2</sup>.



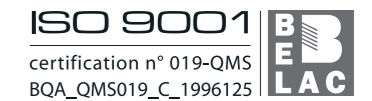
# Nos enjeux, vos avantages

## 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 de votre métier 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...

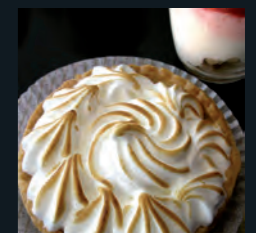
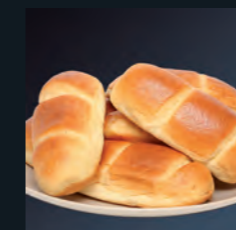
## Ergonomie

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 comme de l'intérieur du four, à l'affichage clair et lisible des informations... Respectueux de nos clients, il nous apparait évident de penser un produit autour des règles qui rendent le travail agréable.



## Efficacité et polyvalence

L'offre « produits » 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 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 les plus denses. Que ce soit pour des pains lourds 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 !

# Rbox : confort et agilité

## 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. Vous pouvez libérer facilement la vitre intérieure du four pour pouvoir la nettoyer régulièrement.

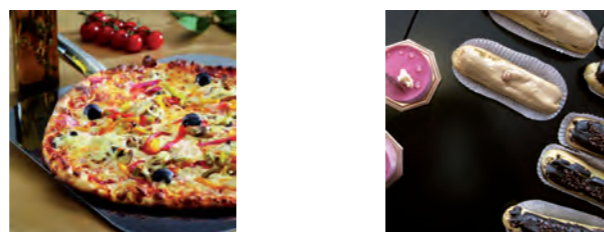
Ainsi dégagée, vous pouvez nettoyer les deux faces de chacune des vitres en un minimum de temps et d'effort.



## 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 «Stop odeur», vous pouvez sur simple pression sur le bouton de commande supprimer les transferts d'odeurs entre deux cuissons.

Un principe simple qui permet d'éliminer en quasi-totalité les odeurs qui ne font pas bon ménage. (Uniquement avec régulation Edrive4)



# Rbox, : un four pour des métiers différents



# Rbox

*Branchez, travaillez !*

Aucune intervention technique n'est nécessaire pour installer le four. Conçu dans une approche «Plug and Work», il suffit simplement de raccorder le four au réseau électrique adéquat pour commencer à produire !



## 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 ! Pratique, elle se manipule dans les deux sens pour l'ouverture et en poussant simplement la porte, la poignée se verrouille pour la fermeture.

## Le joint de porte

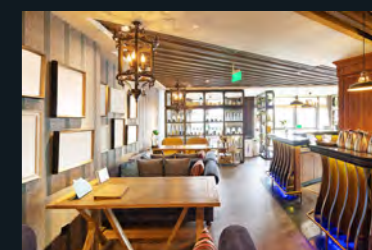
Sur nos fours ventilés, nous utilisons des joints haute température clipsables. Il est facile de retirer et de remettre le joint manuellement pour un nettoyage ou un remplacement en toute simplicité !

## 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. Ceci est possible grâce aux choix des meilleurs matériaux telle qu'une laine de verre stabilisée et renforcée. La double vitre (épaisseur intérieure 6mm réfléchissante, extérieure 4mm) permet une ventilation naturelle qui abaisse la température de surface sans risque de brûlure et contribue à l'isolation du four.

- Facilité de prise en main
- Mise en chauffe ultra rapide
- Porte réversible
- Chambre de cuisson 100% inox
- Sens de ventilation alterné
- Vitre intérieure réfléchissante
- Arrêt automatique porte ouverte
- Buée en standard
- Oura en standard
- Fours superposables

## Un four pour des métiers différents





◀ un format de 95x54mm soit 4,3"

## Le pilotage du four

La commande e-drive4 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



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. Programmes, température, temps restant, ventilation... Vous pouvez à tout moment accéder à l'ensemble des fonctions.

## La programmation des recettes et leur utilisation :

Les phases respectives de température, temps de cuisson, quantité et durée de buée... sont à votre disposition pour chaque programme. Vous pouvez charger vos programmes, des plus standards aux plus complexes, et les modifier très simplement en fonction de vos attentes.

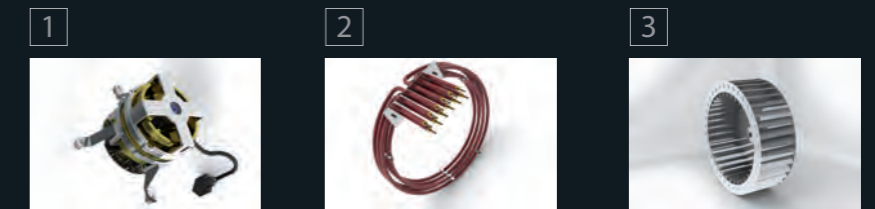
## Au choix, une régulation digitale :

Vous pouvez également faire le choix d'une régulation électromécanique d'une grande simplicité.



## 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. La turbine distribue la chaleur par les parois latérales, qui est reprise par le système d'aspiration situé au fond de la chambre de cuisson. Le flux d'air est maîtrisé pour une cuisson homogène. La vitesse de ventilation peut être abaissée grâce à un moteur 2 vitesses pour cuire les produits les plus délicats. (Uniquement avec régulation Edrive4)



1, 2, 3 : visuels d'illustrations non contractuels

## 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.

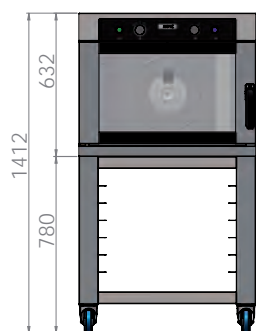


# Rbox : données techniques

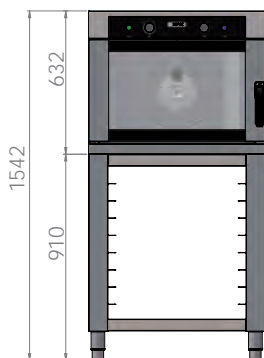
Modèles :	3 étages		4 étages	
	Format de plaques	600x400	600x400	600x400
Espace inter étage	98 mm	85 mm	85 mm	85 mm
Tension	monophasé	monophasé	triphasé	triphasé
Voltage - ampérage	230 V - 15.3 A	230 V - 25.6 A	400 V - 8.6 A	400 V - 8.6 A
Fréquence	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
Puissance électrique	3.7 kW	5.9 kW	5.9 kW	5.9 kW
Puissance de chauffe	3.15 kW	5.25 kW	5.25 kW	5.25 kW
Poids	74 kg	74 kg	74 kg	74 kg

**Accessoires :** Piètement de 550, 780 ou 910mm (sur pieds réglables de 90 à 130mm ou roulettes de 130mm.)  
Hotte : extracteur 1 vitesse (H = 130mm)

**Options :** équipement GN1/1.



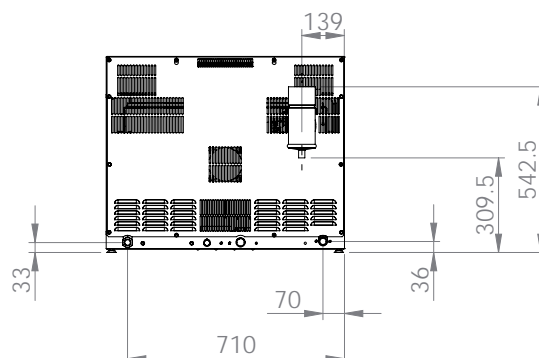
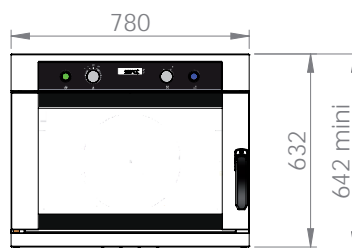
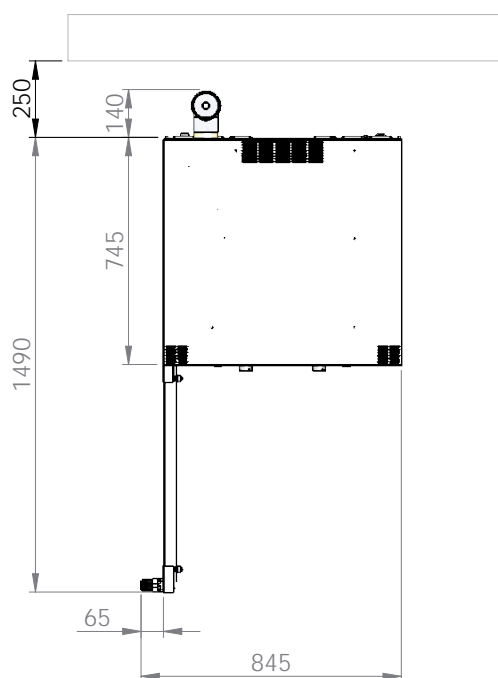
Sur piètement de 780 à 6 étages



Sur piètement de 910 à 8 étages



Sur piètement de 550 à 3 étages  
avec deux fours superposés



FABRICANT  
**EUROFOURS®**