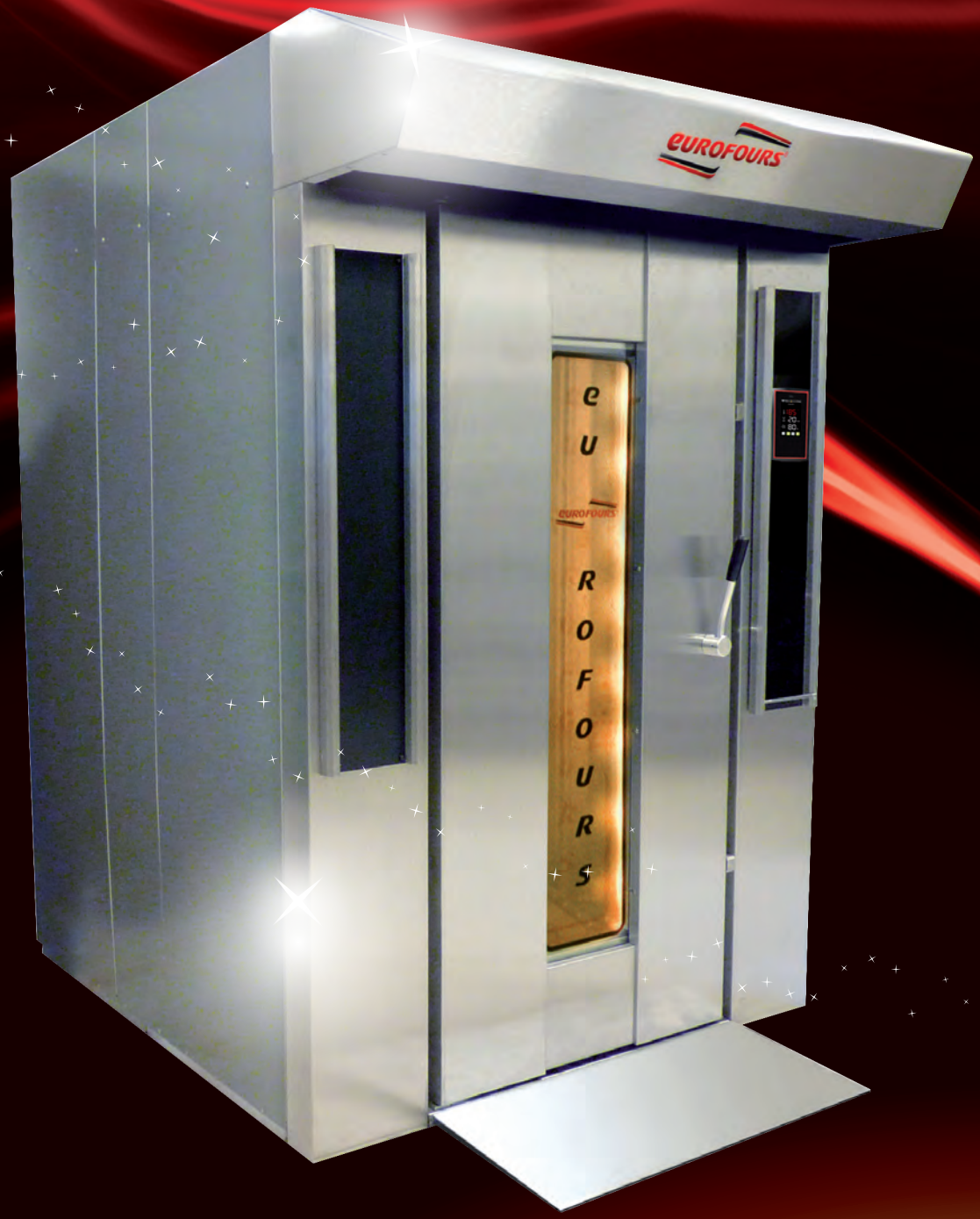
FOURS À CHARIOT ROTATIF



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®

Un four compact et polyvalent

« 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.»

Stéphane et Nicolas LANCELOT

◄ 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 3 sites, sur plus de 12000 m².

Le four de tous les succès

Carte d'identité

Type :	Four ventilé à chariot rotatif
Capacité :	de 90 à 216 baguettes
Formats :	400x800, 600x800, 800x800, 800x1000
Energie :	électrique, gaz ou fuel
Rotation :	à plateau tournant (accrochage haut en option)

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. Notre service qualité contrôle avec la plus grande précision chaque four avant expédition. 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.

ISO 9001 certification n° 019-QMS BQA_QMS019_C_1996125

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…

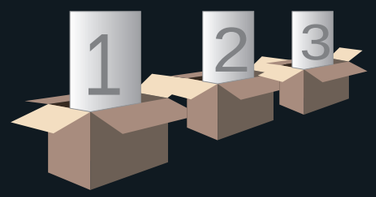
Ergonomie

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 apparait évident de penser un produit autour des règles qui rendent le travail agréable.

Transport & installation

Notre four à chariot rotatif est démontable en 3 parties en option, ce qui permet différents modes de transport.

Four assemblé ou démonté, ces possibilités facilitent la livraison et l'installation dans des laboratoires difficiles d'accès. Il évite aussi de devoir adapter le local pour l'installation du four. Notre four s'adapte à votre environnement et non l'inverse !



Montage

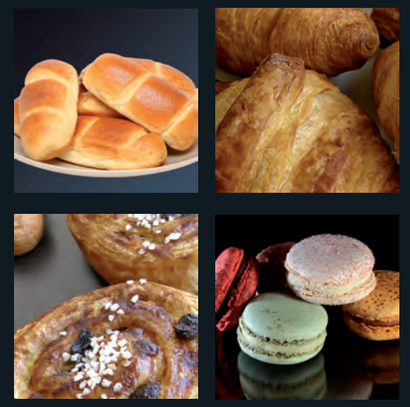
Le montage ne représente qu'une journée de travail à deux monteurs. Cela vous permet de ne pas immobiliser votre fournil et de passer rapidement à la production !

Efficacité

Encombrement mini ! ★★★★
Sa conception (brûleur, organes de chauffe) permet une optimisation de la largeur.
Son intégration dans le fournil est aisée.

Performance maxi ! ★★★★
Qualité de cuisson irréprochable.
Prêt à cuire tous type de produits.
Régulation intuitive et ergonomique.

Satisfaction garantie ! ★★★★
Un concept résolument différent.
Plus de 2500 clients utilisateurs satisfaits.
Une polyvalence dans tous les pays du monde.



Régulation tactile ergonomique et intuitive

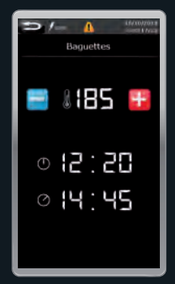
un format lisible ►
de 60x100mm soit 4,5”

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 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 !

96 recettes avec 6 phases possibles
3 programmes de cuisson continue
1 programme manuel

connexion USB



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.

! Une régulation électromécanique est également disponible. Cette régulation électromécanique permet de piloter toutes les fonctions du four (temps, mise en chauffe, température de cuisson buée, oura, hotte)

Régularité et qualité de cuisson

« Notre four à chariot rotatif vous assure une régularité et une qualité de cuisson optimale !»

La distribution de l’air

En version gaz/fuel ou électrique, 4 turbines assurent la distribution uniforme de l’air.
En version électrique, les résistances sont placées autour des turbines.
En version gaz/fuel, l’échangeur est placé à l’arrière de la chambre de cuisson avec le brûleur situé sur le dessus.
La chaleur est distribuée par les parois latérales et reprise par les 4 turbines (de 40 pales de 100mm) pour une cuisson homogène sur l’ensemble des produits du chariot.
La vitesse de rotation du chariot participe à l’homogénéité de cuisson.

La buée

La buée est produite par injection d’eau sur un **appareil à buée de type cascade**. Il est situé à l’arrière de la chambre de cuisson, de haut en bas et de part et d’autre des turbines. Il récupère rapidement la température nécessaire à la production d’une vapeur humide. Ce dispositif est à la fois simple, efficace et quasi sans entretien. Nous recommandons toutefois d’installer un purificateur d’eau sur votre réseau.

Encombrement et accessibilité

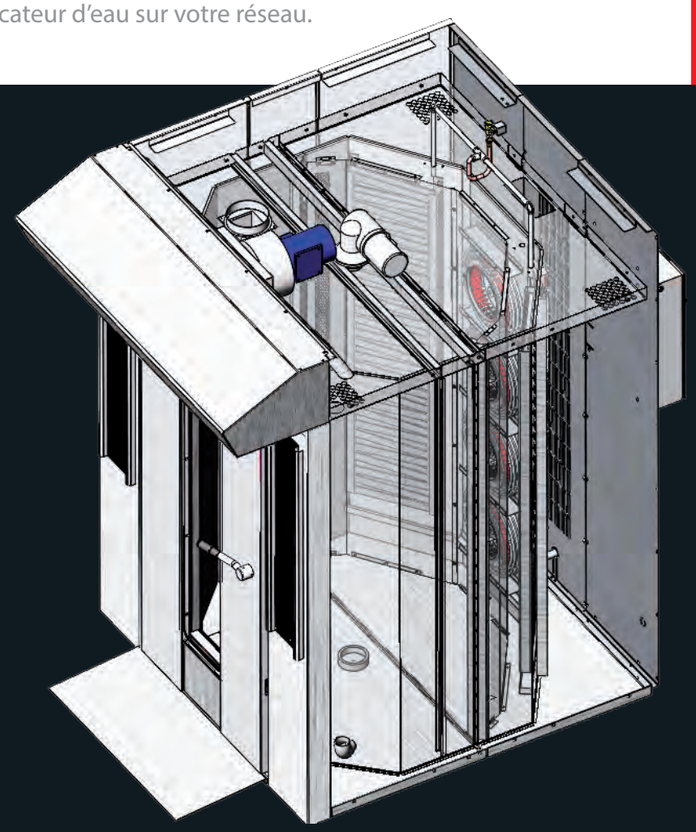
Permet un montage en batterie, fours juxtaposés.

Les commandes sont toujours positionnées côté poignée, quelque soit le ferrage (droite ou gauche).

Lorsque les passages le permettent, le four est livré monté. Le temps d’installation et de mise en route se fait en moins de 4 heures. Le cas échéant, il est livré démonté.

Le coffret électrique étanche peut se positionner sur le dessus, l’arrière ou les côtés du four. Cela offre une grande liberté d’installation pour optimiser les accès.

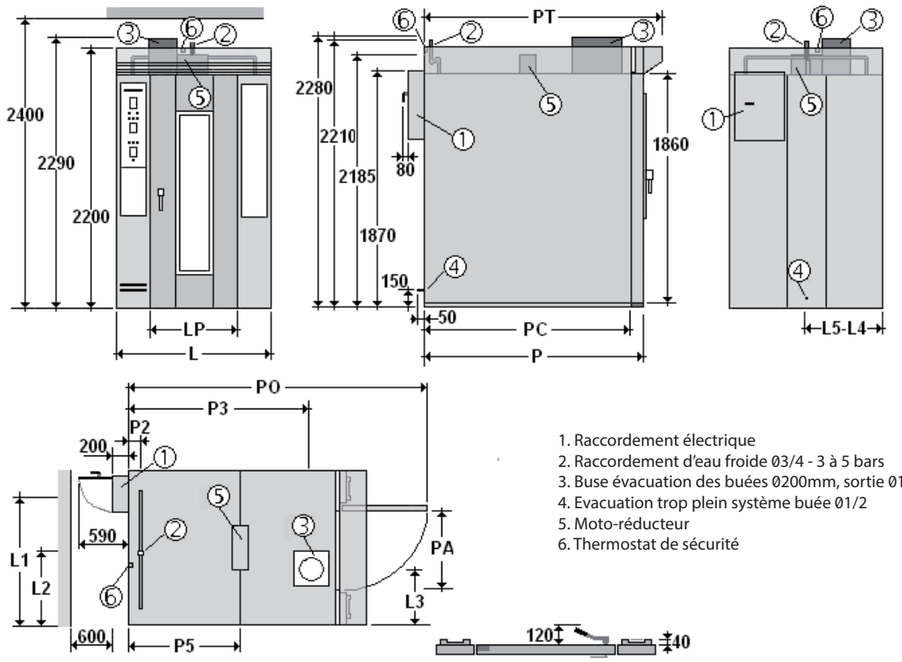
La chambre de cuisson accepte la plupart des chariots du marché, dans les formats équivalents.



données techniques versions ELECTRIQUES

Références et formats de plaques

	400x800	460x800	460x660	600x800	800x800	800x1000	750x900	600x1100
NGE 90/108	x	x	x					
NGE 120/144				x				
NGE 180					x			
NGE 216						x	x	x



1. Raccordement électrique
2. Raccordement d'eau froide Ø3/4 - 3 à 5 bars
3. Buse évacuation des buées Ø200mm, sortie Ø153mm
4. Evacuation trop plein système buée Ø1/2
5. Moto-réducteur
6. Thermostat de sécurité

Dimensions

	L	P	PC	PT	PO	LP	PA	Poids kg	L1	L2	P2	L3	P3	L4	L5	P5
NGE 90/108	1300	1430	1330	1730	2160	760	635	850	1020	650	135	650	1080	650	650	765
NGE 120/144	1500	1530	1430	1830	2360	860	735	1010	1220	750	160	750	1180	750	750	890
NGE 180	1600	1780	1680	2080	2810	1060	935	1150	1270	800	120	800	1430	800	800	890
NGE 216	1600	1780	1680	2080	2810	1060	935	1150	1270	800	120	800	1430	800	800	890

Données électriques

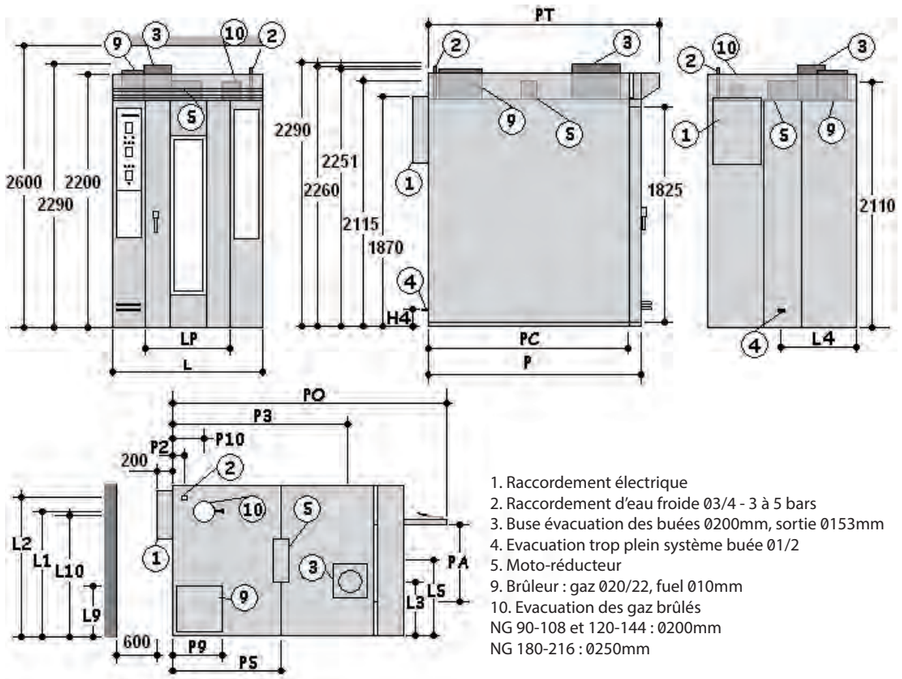
Hotte : débit d'air 870m3/h puissance acoustique 75 db(A)

	Puissance électrique	Puissance de chauffe	Tension / Intensité	
			option 3x230V+T	standard 3x400V+N+T
NGE 90/108	47.6 kW	44 kW	119 A	69 A
NGE 120/144	57.3 kW	54 kW	143 A	83 A
NGE 180	67.5 kW	64 kW	169 A	97 A
NGE 216	79 kW	76 kW	198 A	114 A

données techniques versions GAZ & FUEL

Références et formats de plaques

	400x800	460x800	460x660	600x800	800x800	800x1000	750x900	600x1100
NG 90/108	x	x	x					
NG 120/144				x				
NG 180					x			
NG 216						x	x	x



1. Raccordement électrique
2. Raccordement d'eau froide Ø3/4 - 3 à 5 bars
3. Buse évacuation des buées Ø200mm, sortie Ø153mm
4. Evacuation trop plein système buée Ø1/2
5. Moto-réducteur
9. Brûleur : gaz Ø20/22, fuel Ø10mm
10. Evacuation des gaz brûlés
NG 90-108 et 120-144 : Ø200mm
NG 180-216 : Ø250mm

Dimensions

	L	P	PC	PT	PO	LP	PA	Poids kg	L1	L2	P2	L3	P3	L4	L5	P5	L9	P9	L10	P10
NG 90/108	1300	1530	1430	1830	2255	660	635	1130	1020	1070	135	540	1260	1180	650	765	683	375	1000	315
NG 120/144	1500	1590	1490	1890	2415	760	725	1200	1220	1270	135	640	1320	1385	750	795	697	385	1160	320
NG 180	1600	1980	1880	2280	3005	1060	935	1350	1270	1370	145	690	1810	1475	800	890	750	415	1230	390
NG 216	1600	1980	1880	2280	3005	1060	935	1350	1270	1370	145	690	1810	1475	800	890	750	415	1230	390

Hotte : débit d'air 870m3/h puissance acoustique 75 db(A)

Débits énergétiques

	Gaz naturel H-G20	Gaz naturel L-G25	Propane G31	Fioul
NG 90/108	7,51 m3/h	8,73 m3/h	5,51 Kg/h	7,95 L/h
NG 120/144	8,78 m3/h	10,21 m3/h	6,44 Kg/h	10,08 L/h
NG 180	11,63 m3/h	13,53 m3/h	8,54 Kg/h	12,32 L/h
NG 216	11,63 m3/h	13,53 m3/h	8,54 Kg/h	12,32 L/h

Données électriques

	Puissance de chauffe	Puissance électrique	Tension / Intensité		
			standard 1x230V+N+T	option 3x230V+T	option 3x400V+N+T
NG 90/108	71 kW	3.6 kW	14.75 A	8.52 A	5.17 A
NG 120/144	90 kW	3.6 kW	14.75 A	8.52 A	5.17 A
NG 180	110 kW	3.6 kW	14.75 A	8.52 A	5.17 A
NG 216	110 kW	3.6 kW	14.75 A	8.52 A	5.17 A

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