

ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE



Le froid qui préserve vos pâtes

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 - infos@eurofours.com

FABRICANT 
EUROFOURS[®]


6 enjeux, vos 6 avantages

« Les détails que nous présentons dans cette brochure vous illustrent de manière factuelle ce que nous entendons par qualité et performance. La fermentation est déterminante pour obtenir une cuisson de qualité et donc un beau produit. C'est tout naturellement que notre expertise dans le domaine du four depuis plus de 30 ans nous éclaire pour vous proposer une gamme d'armoires de fermentation de haute qualité. Eurofours® perpétue depuis plus de 20 ans le savoir-faire et la réputation du matériel Bouton®. Découvrez au fil de ces pages l'ensemble de notre gamme !

Efficacité

La qualité du processus de blocage et la maîtrise de la pousse sont indispensables pour une cuisson de qualité. Toutes vos pâtes fraîches ; pains boulots, miches, baguettes et bien entendu les viennoiseries, seront très rapidement bloquées à cœur. Le réveil des produits se fait en douceur par une montée en température très progressive et une hygrométrie parfaitement adaptée pour une pousse à cœur. La gestion des différents cycles est prise en charge via notre commande LCD pour garder à la pâte son soyeux et sa souplesse.



Economie

La performance énergétique c'est très simplement une consommation électrique ramenée au plus près des besoins énergétiques tout en garantissant un résultat sans faille sur les produits.

Ecologie

Notre engagement écologique est d'assurer la fabrication de nos armoires avec des matériaux 100% recyclables : parties électroniques, parois etc... De plus, les fluides frigorigènes utilisés respectent scrupuleusement les normes en vigueur, limitant l'empreinte environnementale.





Garantie

Chez Eurofours il est un point qui n'accepte aucun compromis : La qualité de fabrication. Elle s'identifie autant sur les panneaux que les composants utilisés. Les protections contre les chocs sont prévues à tous les endroits exposés au passage des chariots ou plaques. Les composants retenus sont issus d'industriels réputés pour leur technologie avancée et leur fiabilité sans faille.

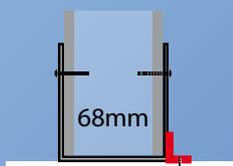
Isolation

Pour garantir un résultat optimal et une faible consommation énergétique, les panneaux sont isolés par une mousse polyuréthane de 68mm injectée à une densité de 40kg/m³. Dans le cas des armoires pour chariots, les panneaux sont fixés au sol par une goulotte inox d'une épaisseur de 1,5mm. Elle est fixée au sol sur toute sa longueur par plusieurs pattes de fixation.



< Armoire sur pieds ou roulettes.

Armoire pour chariots. >



Performance

Facilement personnalisables, les réglages d'origine optimisent le processus de pousse et vous assurent les meilleures performances.

Plages de réglage vs réglage usine :

	température	durée	hygrométrie
Descente en température	-5°C à +5°C	20mn	-
	-5°C	20mn	-
Pré-blocage	-5°C à +5°C	0 à 6h	-
	-5°C	2h	-
Blocage	0°C à +5°C	0 à 72h	-
	2°C	2h	-
Fermentation lente	-5°C à +35°C	0 à 24h	44 à 95%
	18°C	3h	80%
Maintien	+7°C à +35°C	~	-
	12°C	~	-

Paliers de fermentation

nombre	incrément	durée
0 à 10	+1°C à +30°C	0 à 24h
10	+2°C	

usage et fonctionnement

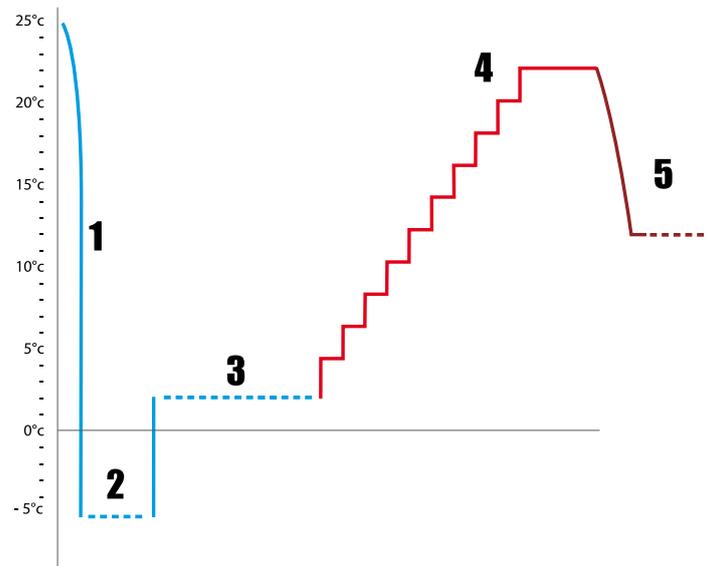
Régularité et qualité de pousse : les 3 acteurs

- L'hygrométrie

Pour contrôler l'hygrométrie, une sonde mesure en permanence le taux d'humidité ambiant. En fonction de la température de l'armoire et du pourcentage d'humidité programmé, une injection d'eau sous forme de micro brouillard est diffusée. Afin de couvrir l'ensemble du volume de l'armoire, ce micro brouillard circule via les parois latérales et les gaines de diffusion en partie basse. L'hygrométrie est parfaitement répartie et préserve les produits stockés du dessèchement, et ce à toutes les températures du cycle de pousse contrôlée.



- La température



- La ventilation

Pour éviter tout risque de croûtage, la ventilation est canalisée et diffusée à faible vitesse. Variable, elle reste douce. Le flux d'air ainsi maîtrisé n'entre pas en contact direct avec les produits, ce qui garantit une belle peau soyeuse. Cet aspect est tout particulièrement important pour les pains. Cette ventilation mesurée permet surtout une pousse à cœur.



Pour abaisser la température de l'armoire de +25°C (température ambiante) à -5°C, une vingtaine de minute suffisent. Elle est par conséquent rapidement disponible pour recevoir et bloquer à cœur vos produits. Le graphique ci-dessus illustre les différentes phases paramétrables d'un cycle de fermentation contrôlée.

1. Descente en température
2. Pré-blocage en négatif : nécessaire pour l'arrêt total de la fermentation, à cœur, en sortie de pétrissage (ce qui élimine tout risque de cloquage).
3. Blocage
4. Fermentation étagée jusqu'à 10 paliers pour éviter tout choc thermique (croûtage)
5. Maintien des pâtons prêts à cuire obtenu par une descente progressive de la température. Permet d'organiser son temps de production.

La qualité de pousse est déterminante pour > obtenir un beau produit après cuisson.

usage et fonctionnement

Le contrôle de la pousse



La commande e-drive est un écran **tactile intégré dans la façade de l'armoire**. Elle vous permet de programmer ou d'utiliser en mode manuel toutes les fonctions de l'armoire.

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 ou via une connexion internet, 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** !



◀ un format lisible de 60x100mm soit 4,5"



Le contrôle de la pousse

L'écran tactile placé dans une colonne en acier inoxydable côté charnières de porte se trouve bien en vue. Son emplacement le met à l'abri des coups de chariot. 9 programmes sont disponibles en plus de 2 modes manuels en froid et chaud. 5 phases sont programmables (Descente rapide en froid)

Port USB :

Situé derrière un cache PVC étanche, cette connectique vous permet de charger facilement vos recettes. C'est également par ce biais qu'un diagnostic matériel peut être effectué en cas de maintenance.

Ecran graphique :

Un graphique précise à l'utilisateur l'état d'avancement du travail. Il présente les différentes étapes de la pousse contrôlée.



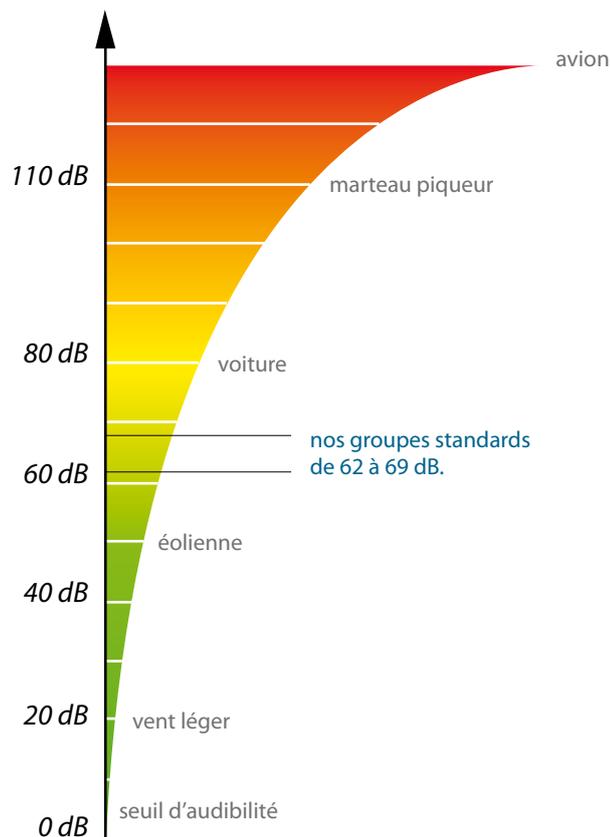
hygiène et confort

Nos groupes frigorifiques

Leur rôle est fondamental dans la fiabilité et la qualité de la fermentation. Choisis avec soin et auprès des fournisseurs les plus compétents, différents modèles sont proposés. Nous étudierons ensemble le type de groupe le plus adapté à votre usage selon 2 types de groupes : hermétique (a) simple ou doté de l'option tropicalisé (b).



<
Pour votre confort, nous sélectionnons des groupes aussi performant que silencieux.



a. Hermétique

Application standard en Température Ambiante (MAXI 32°C) Faible encombrement. Basse tension sur la majeure partie des modèles.



Tous nos évaporateurs reçoivent un traitement assurant une plus grande longévité.



Les parois intérieures en inox garantissent à vos produits un environnement hygiénique et facile d'entretien.



En cas de maintenance, l'ensemble des éléments techniques sont facilement accessibles.



Les armoires à portes vitrées reçoivent des joints arrondis, facilitant leur nettoyage.



Les modèles d'armoires à bacs partagent les mêmes avantages techniques.

b. Tropicalisé (option)

Haute Température Ambiante (+46°C) ou confinement (pays tropicaux). Besoin de puissance à haute température d'évaporation supérieure à +10°C. Rendement amélioré lorsqu'une réduction de la consommation est exigée. Mise à distance obligatoire pour les armoires doubles.



^ Une large gamme, pour coller au mieux à votre confort d'utilisation.

Ergonomie

La poignée de l'armoire couvre toute la hauteur de la porte. Elle permet ainsi une préhension aisée et s'adapte naturellement à la taille de l'utilisateur. De plus, les charnières de la porte vous offrent un angle d'ouverture de plus de 180°.



< En cas de remplacement, les joints de porte sont facilement démontables sans outil.

Roulettes ou pieds réglables sont au choix >

Le nettoyage

L'évaporateur ainsi que toutes les parties techniques sont prévues de manière très accessible. Cette conception minimise par conséquent le temps à consacrer au maintien de l'équipement en parfait état de fonctionnement et de rendement. Sur les armoires doubles un bac à récupération de condensats est présent dans le fond de chaque compartiment. Eux aussi sont facilement accessibles.

Vos sols ne sont pas en reste : les pieds réglables de 82 à 122mm ou les roulettes en option (100mm) rehaussent l'armoire du sol. Cet espace vous offre la possibilité de nettoyer en dessous de l'armoire sans la déplacer.



données techniques

Format des plaques :
 46 (S, P, D) = 400 x 600
 48 (S, P, D) = 400 x 800
 68 (S, P, D) = 600 x 800 ou 600 x 400

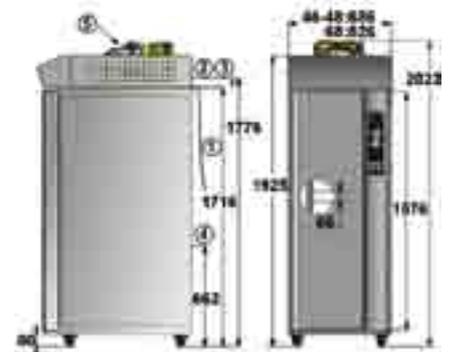
Armoires hautes à glissières fixes pour plaques en 1 cellule

pas de 66 mm	46S	48S	68S
capacité plaques	24	24	24
profondeur porte fermée/ouverte (mm)	1010 / 1557	1250 / 1797	1250 / 1937
largeur x hauteur (mm)	690 x 2290	690 x 2290	830 x 2290
profondeur intérieure utile (mm)	860	1100	1100
intensité	12 A	12 A	14 A
puissance électrique	2.8 kW	2.8 kW	3 kW
puissance de chauffe	2 kW	2 kW	2 kW
puissance frigorifique	880W	880W	880W



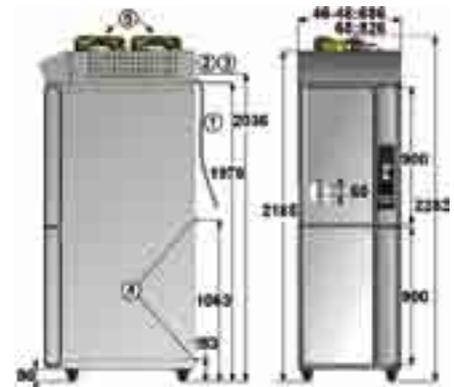
Armoires compactes à glissières fixes pour plaques en 1 cellule

pas de 66 mm	46P	48P	68P
capacité plaques	20	20	20
profondeur porte fermée/ouverte (mm)	1010 / 1557	1250 / 1797	1250 / 1937
largeur x hauteur (mm)	690 x 2030	690 x 2030	830 x 2030
profondeur intérieure utile (mm)	860	1100	1100
intensité	12 A	12 A	14 A
puissance électrique	2.8 kW	2.8 kW	3 kW
puissance de chauffe	2 kW	2 kW	2 kW
puissance frigorifique	880 W	880 W	880 W
dimension groupe (LxPxH mm)	346x498x298	346x498x298	346x498x298



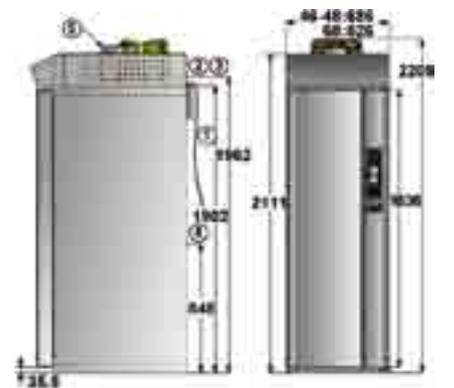
Armoires hautes à glissières fixes pour plaques en 2 cellules indépendante

pas de 60 mm, 66 mm en option	46D	48D	68D
capacité plaques	2x10 (2x20 option)	2x10 (2x20 option)	2x10 (2x20 option)
profondeur porte fermée/ouverte (mm)	1010 / 1557	1250 / 1797	1250 / 1937
largeur x hauteur (mm)	690 x 2290	690 x 2290	830 x 2290
profondeur intérieure utile (mm)	860	1100	1100
intensité	2x7,5 A	2x7,5 A	2x12 A
puissance électrique	2x1,6 kW	2x1,6 kW	2 x 2,7kW
puissance de chauffe	2x1 kW	2x1 kW	2x2 kW
puissance frigorifique	2x738 W	2x738 W	2 x 880W



Armoires compactes à chariot en 1 cellule

	46C	48C	68C
profondeur porte fermée/ouverte (mm)	1010 / 1557	1250 / 1250	1250 / 1937
largeur x hauteur (mm)	690 x 2210	690 x 2210	830 x 2210
profondeur intérieure utile (mm)	860	1100	1100
dim. max chariot (LXPmm) H = 1730	480 x 708	480 x 948	620 x 923
intensité	12 A	12 A	14 A
puissance électrique	2.8 kW	2.8 kW	3 kW
puissance de chauffe	2 kW	2 kW	2 kW
puissance frigorifique	880 W	880 W	880 W



Armoires à bacs pour pâtons froids en cuisson directe

	B016S	36B
puissance frigorifique	880W	1287W
autres données techniques identiques à	68S	48S
pas (mm)	200	120
capacité (nombre de bacs)	36 (3 x 12)	16
dimensions bac (LxPxH)	405x530x145	290x440x80
capacité du bac	7 kg	4 kg

- ① raccordement électrique (3,5m de câble fournis en sortie)
 - ② électrovanne eau Ø3/4M - Pression de service : 3 bars mini, 5 bars maxi. 2m de flexible fournis. (Armoire double : Double électrovanne eau)
 - ③ thermostat de sécurité
 - ④ évacuation des condensats : GAMME *S, *P, *C : 1,5m de tuyau flexible 10x16 fournis - GAMME *D : Ø3/8M
 - ⑤ groupe frigorifique
- > pieds réglables = 80mm à 120mm. Roulettes = 100mm (option)

prévoir 100mm de réserve technique à l'arrière de l'armoire.
 possibilité de livrer l'armoire démontée : nous consulter
 charnières à droite ou à gauche à préciser à la commande. non réversibles.
 groupe tropicalisé en option, mise à distance obligatoire sur armoires doubles.
 roulettes ou pieds réglables à préciser à la commande.