

# FOURS À CHARIOT ROTATIF

ROTARY RACK OVENS  
HORNOS DE CARRO ROTATIVO

  
FABRIQUÉ EN FRANCE



FABRICANT   
**EUROFOURS®**

577, rue Célestin Hennion  
59144 Gommegnies  
CS 70029 FRANCE

+33.(0)3.27.28.18.18  
eurofours.com  
infos@eurofours.com




05/2022

# Une robustesse à l'épreuve du temps

Robustness everlasting  
Una solidez que perdura



Hotte à haut rendement **870 m<sup>3</sup>/h**

 Airflow venting 870 m<sup>3</sup>/h  
 Campana de alto rendimiento de 870 m<sup>3</sup>/h  


Charnières en **acier renforcé**

Reinforced steel hinges  
Bisagras de acero reforzado

Façade et intérieur **INOX 20/10ème**

Front and internal frame in 20/10 stainless steel  
Fachada e interior de acero inoxidable 20/10

Ecran de régulation avec **protection**

Control panel with protection  
Panel de mandos con protección

Poignée **alu et acier renforcé**

Aluminium and reinforced steel handle  
Manilla de aluminio y acero reforzado

Vitre en verre sécurit **6mm**

6mm safety glass pane  
Cristal de vidrio de seguridad de 6 mm

Porte de **85mm** à double vitre

85mm double glazed door  
Puerta de 85 mm con doble cristal

Rampe amovible en **INOX 40/10ème**

Detachable 40/10 STAINLESS STEEL access ramp  
Rampa amovible de acero inoxidable 40/10

# Pour une productivité optimale

For an optimal productivity  
Para una productividad óptima

Le four à chariot rotatif Eurofours est destiné à la cuisson de **tous les types de pains** et est particulièrement adapté aux **productions de masse** et aux conditions extrêmes d'utilisation. Il a une capacité pouvant aller jusqu'à **152 baguettes** par fournée et acceptant des chariots jusqu'à **19 étages** de produits variés.

Connu et reconnu depuis bien longtemps pour sa robustesse, et les économies qu'il procure par sa **maitrise énergétique**. Il se distingue aussi par ses excellents résultats de cuisson : croustillant, brillance développement et propriétés gustatives idéales !



*The Eurofours rotary rack oven is designed for baking all types of bread and is particularly suitable for mass production and demanding operating conditions. It can handle up to 152 baguettes per batch and accepts racks of up to 19 levels of assorted products. Long-established and highly regarded for its robustness and energy savings. It also features outstanding baking results: crispiness, shine development and excellent flavour properties!*



*El horno de carro giratorio Eurofours está destinado al horneado de cualquier tipo de pan y se adapta de manera especial a grandes producciones y a condiciones extremas de uso. Tiene una capacidad de hasta 152 baguettes por hornada para carros de hasta 19 bandejas de productos variados. Es un horno conocido y reconocido en el sector desde hace tiempo por su solidez y el ahorro que facilita su control energético. Se distingue también por sus excelentes resultados en el horneado: pan crujiente, brillante, desarrollado y con unas propiedades gustativas ideales.*

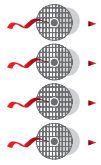


# Conçu pour les meilleurs résultats de cuisson

Designed for higher baking results

Diseñado para obtener los mejores resultados en el horneado





6 > 10m / s

### Les turbines

La vitesse de rotation des **4 turbines** a été précisément dosée et étudiée en laboratoire pour obtenir une cuisson homogène. Afin d'éviter tout dessèchement et de permettre un développement du volume et du goût optimal, l'air doit être propulsé en douceur pour caresser le produit. C'est pourquoi nos turbines propulsent un air de **6 à 10 mètres par seconde**. Parfaitement équilibrées, inclinées et incurvées, elles garantissent l'absence de vibration, et préviennent toute détérioration de leur axe. Un variateur de vitesse est disponible en option sur les versions électriques, pour la cuisson de produits sensibles. (macarons ou chouquettes).



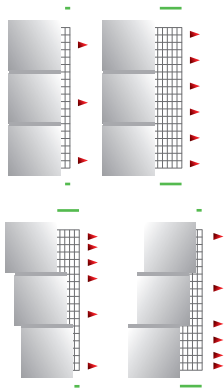
4 trs / min

### La vitesse de rotation de la plateforme

La vitesse de rotation du chariot est un élément central pour garantir une cuisson régulière. Elle a donc fait l'objet d'études poussées. En effet, afin de permettre à l'air chaud de pénétrer les produits de l'extérieur jusqu'au cœur, sa vitesse doit être parfaitement adaptée. Lente et régulière, elle a été réglée à **4 rotations par minute** afin de vous assurer une cuisson optimale et répartie de manière homogène sur l'ensemble des produits.

### La production de 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, sur toute sa hauteur. **120kg de masse d'échange** permettent ainsi de transformer jusqu'à **6 litres** d'eau !



### Les volets latéraux

Les flux d'air sont parfaitement maîtrisés et contrôlés par **6 volets latéraux** (3 de chaque côté). Ils permettent d'adapter les flux d'air en fonction de vos habitudes de cuisson. Ce réglage trapézoïdal permet de compenser la montée naturelle de l'air chaud vers le haut, assurant ainsi une diffusion parfaitement homogène. Ce sont ces mêmes réglages qui permettent à l'inverse d'avoir des cuissons différentes selon les étages, afin de satisfaire des goûts différents !



#### The turbines

The rotation speed of the 4 turbines has been accurately controlled and studied in the laboratory to reach uniform cooking. In order to prevent drying out and for optimal volume and taste development, the air must be propelled gently. That's why our turbines propel air at 6 to 10 metres per second. Perfectly balanced, slanted and curved, they prevent from vibration and its axis cannot be damaged. A variable speed drive is available as an option in the electric versions, for the baking of delicate products (macarons or chouquettes).

#### The platform rotation speed

The rack rotation speed is a key element to ensure even baking. The speed must be perfectly adjusted to allow the hot air to penetrate the product from the exterior to the core. Slow and regular, it has been set at 4 rotations per minute to ensure optimal and evenly distributed baking of all products.

#### Steam production

Steam is produced by injecting water into a cascade-type steam device. It is located to the rear of the oven chamber, throughout its entire height. 120 kg of mass exchange area enables up to 6 litres of water to be converted!

#### The side slots

6 side slots (3 on each side) control and monitor the air flow. They adjust the air flow to suit your baking preferences. This trapezoid adjustment compensates for the natural upward rise of the hot air, thereby ensuring uniform air distribution.



#### Turbinas

La velocidad de rotación de las 4 turbinas se ha dosificado con precisión y se ha estudiado en laboratorio para obtener un horneado homogéneo. Para evitar la sequedad y permitir un desarrollo del volumen y sabor óptimos, el aire debe impulsarse con suavidad. Por este motivo, nuestras turbinas impulsan el aire a una velocidad de 6 a 10 m/s. Con perfecto equilibrio, inclinación e incurvación, no permiten ninguna vibración, lo que previene cualquier deterioro de su eje. Existe como opción un variador de velocidad en las versiones eléctricas para el horneado de productos sensibles (repostería).

#### Velocidad de giro de la plataforma

La velocidad de giro del carro es fundamental para lograr un horneado uniforme. Para que el aire caliente penetre en los productos desde su exterior hasta el centro, su velocidad debe estar adaptada a la perfección. Debe ser lenta y constante: la hemos ajustado a 4 giros por minuto para obtener un horneado óptimo y repartido de manera homogénea sobre todos los productos.

#### Producción de vapor

El vapor se produce con la inyección de agua en un sistema de vapor de tipo cascada. Está situado en la parte posterior de la cámara de horneado, a lo largo de toda su altura. 120 kg de masa de intercambio permiten la evaporación de 6 litros de agua.

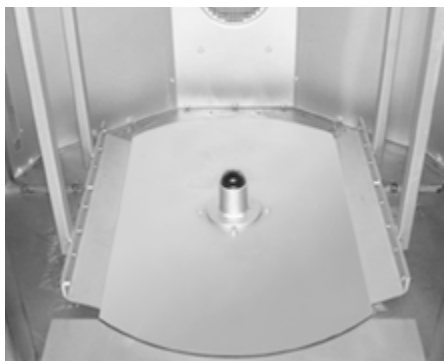
#### Aletas laterales

Las corrientes de aire se controlan con 6 aletas laterales, 3 de cada lado. Permiten que las corrientes se adapten en función de sus hábitos de horneado. Este ajuste trapecoidal compensa el ascenso natural del aire caliente hacia arriba para que su difusión sea homogénea.

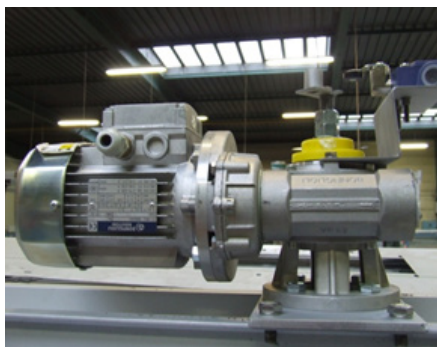
# La conception dans tous ses détails

Design in every detail

Diseño en todos los detalles



Le support d'entraînement du chariot comporte un **support bille tout inox** robuste et fiable. Il permet un enfournement facile, simple et fiable et un centrage irréprochable. Le plateau est pré-percé pour recevoir au besoin un chariot existant. (système de butées réglables.)



Le **système d'entraînement** de la plateforme est géré par motoréducteur, placé en toiture avec renfort. Ce motoréducteur est largement dimensionné pouvant entraîner une charge maximum de 300 kg. Très facile d'accès, il possède également une sécurité de déblocage de chariot.



Le **coffret électrique** est placé à l'arrière du four en standard. Doté d'une fermeture étanche IP66 en façade, il reste d'accès facile. Il regroupe, à l'abri des buées et de la chaleur des cuissons, tous les éléments électriques vitaux du four. Le coffret peut être placé sur le dessus sur demande (nous consulter).



*The rack driving mechanism features a robust and reliable all-stainless steel ball support. It enables easy, simple and reliable loading and perfect centring. The tray is pre-drilled to accommodate an existing rack if required. (adjustable stop system.)*



*The platform drive mechanism is powered by a motor reducer set up on the roof with support. This motor reducer is large enough to handle a maximum load of 300 kg. Easy access, it also features a rack release safety device.*



*The electrical box is located at the back of the oven as a standard feature. It is fitted with an IP66 sealed front panel and is easily accessible. It contains and protects all the vital electrical elements from steam and the heat of baking. The electrical box can be placed on top of the oven on request (consult us).*



*El soporte de arrastre del carro tiene un soporte de bola que es de acero inoxidable en su totalidad, robusto y fiable. Así, el horno se carga con facilidad, de manera sencilla y fiable, con un centrado perfecto. La plataforma está pre agujereada para recibir otros modelos de carros (sistema de topes regulables.)*



*El sistema de arrastre de la plataforma está gestionado con un motorreductor colocado en el techo, que se ha reforzado. Este motorreductor está calculado para arrastrar una carga de 300 kg. De muy fácil acceso, también dispone de un seguro de desbloqueo de carro.*



*En el modelo estándar, la caja eléctrica se instala en la parte posterior del horno. Dispone de cierre estanco IP66 en el frontal y tiene fácil acceso. Agrupa, protegidos de los vapores y el calor, todos los elementos eléctricos vitales del horno. La caja puede colocarse en la parte superior bajo pedido (consultarnos).*

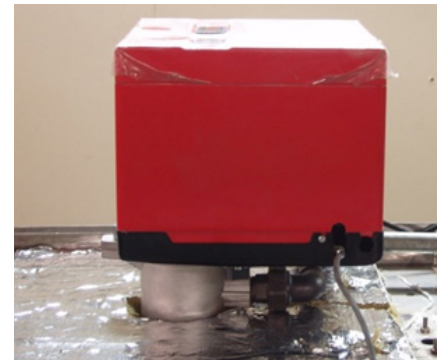
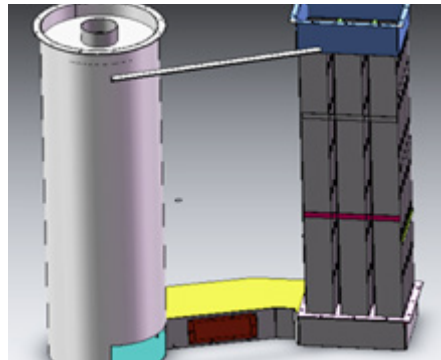






# La conception dans tous ses détails

Design in every detail  
Diseño en todos los detalles



(Option) Le **double appareil à buée** avec système cascade est placé derrière l'échangeur pour assurer une production massive de buée. Ce système permet de récupérer les calories produites par l'échangeur et de remonter en température très rapidement pour assurer des fournées successives. Chaque appareil est divisé en 2 parties pour faciliter le montage/démontage et entretiens.

L'**échangeur vertical** est composé d'un foyer en tôle inox F18TnB (30/10ème et de 15 carneaux rectangulaires en acier ADX pour l'échappement des gaz brûlés. Cet échangeur possède un rendement très important grâce à sa masse générale et son fractionnement à l'évacuation des gaz brûlés. Vertical, il permet le meilleur ratio encombrement / surface d'échange (8 m<sup>2</sup>)

Le **brûleur des fours gaz** est positionné au-dessus du four. Cela lui évite d'aspirer trop de poussière. Brûleur à air soufflé, il est équipé d'une ventilation permanente afin d'éviter d'éventuelles surchauffes et de protéger l'échangeur d'une accumulation de calories.



(Option) The dual steam unit with cascade system is placed behind the heat exchanger to ensure a huge production of steam. This system allows the calories produced by the exchanger to be recovered the temperature rises up quickly to make sure that the steam is continuous. Each unit is divided into 2 parts for easy assembly/dismantling and service.



The vertical heat exchanger is composed of a F18TnB (30/10) stainless steel plate and 15 rectangular ADX steel flue pipes for gas exhausting. Thanks to its general mass and gas exhaust fractioning, this heat exchanger has a remarkably high yield. As it is vertical, it offers the best space/exchange surface ratio (8 m<sup>2</sup>)



The gas oven burner is positioned over the oven. This prevents it from sucking up too much dust. Blower burner, it is fitted with permanent ventilation to avoid possible overheating and protect the heat exchanger from gas accumulation.



(Opción) El doble sistema de vapor con cascada está colocado en la parte posterior del intercambiador para producir vapor de forma masiva. Este sistema permite recuperar las calorías que produce el intercambiador y subir la temperatura con mucha rapidez para facilitar la sucesión de los horneados. Cada aparato está dividido en dos partes, lo que facilita su montaje, desmontaje y mantenimiento.



El intercambiador vertical está formado por una fuente de calor de chapa de acero inoxidable F18TnB (30/10 y 15 salidas de humos de acero ADX para escape de los gases de combustión). Este intercambiador posee un rendimiento muy elevado gracias a su masa general y su fraccionamiento en el escape de los gases quemados. Gracias a su posición vertical, mejora la relación volumen / superficie de intercambio (8 m<sup>2</sup>)



El quemador de los hornos a gas está posicionado por encima del horno. Así se evita la aspiración excesiva de polvo. El quemador, de aire soplado, dispone de una ventilación permanente para evitar posibles calentamientos y proteger el intercambiador de la acumulación de gases.

# La conception dans tous ses détails

Design in every detail

Diseño en todos los detalles



L'isolation du caisson arrière est assurée par 2 couches de laine de verre Aiguilène de 38 mm et d'un panneau de laine de verre revêtement alu de 25 mm. Sur le caisson avant, 2 panneaux de laine de roche sont posés croisés en rupture de pont thermique : parfaite conservation de la chaleur et régularité de cuisson garanties !



L'évacuation des surplus des vapeurs de cuisson et des condensats de buée s'effectuent sans effort grâce à un **oura électromécanique**, son déclenchement lié à la minuterie est 100 % réglable et programmable



La **hotte et sa turbine** (fournies en standard) offrent un très haut rendement (870 m<sup>3</sup>/h) permettant l'extraction des vapeurs de cuisson à l'ouverture de la porte, manuellement ou automatiquement. Une soupape permet l'évacuation de la pression excessive de la chambre de cuisson.



The rear housing is insulated with 2 layers of 38 mm Aiguilène fibreglass wool and a 25 mm aluminium-coated fibreglass wool panel. The front housing is fitted with 2 overlapping rockwool panels to break the thermal bridge: perfect heat conservation and baking even is a key point for that rotary rack oven



Thanks to the electric damper system, excess steam and cooking condensation can be removed effortlessly. Connected to the timer, there is no danger of forgetting to open it! Its trigger time as well as its opening time are 100% adjustable and programmable.



The hood and its turbine (supplied as standard) provide a very high performance (870 m<sup>3</sup>/h) in the extraction of cooking steam when the door is opened, both manually and automatically. A valve enables the evacuation of excessive pressure from the cooking chamber.



Dos capas de lana de vidrio Aiguilène de 38 mm y un panel de lana de vidrio forrado con aluminio de 25 mm aíslan el bloque trasero. Sobre el bloque delantero, se han colocado 2 paneles de lana de roca cruzados para obtener rotura de puente térmico: una perfecta conservación del calor y homogeneidad en el horneado, garantizados.



El motor del tiro es motorizado y programable, con lo que realiza su función sin esfuerzo. La apertura está condicionada al tiempo programado, así no hay riesgo de olvidarse.



La campana y su turbina (de serie) ofrecen un rendimiento muy alto (870 m<sup>3</sup>/h), con lo que los vapores se extraen al abrirse la puerta, de forma manual o automática. La presión excesiva de la cámara de cocción se evacua con una válvula.

Pour le reste,  
**on vous fait confiance !**

The rest is up to you!  
El resto queda en sus manos...



# La technologie pour la simplicité

Technology made simple  
Tecnología basada en la sencillez

## Régulation eDrive

La commande e-drive est un écran tactile de 4.5 pouces, intégré dans la façade du four en standard. Elle vous permet de programmer vos recettes avec une grande précision, acceptant jusqu'à 6 phases de cuisson. 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 programmes, 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 !



USB



Wi-Fi\*



Ethernet\*

\*Bientôt disponible

\*Available soon

\*Disponible en breve



Régulation eDrive (standard)

*eDrive regulation (standard)*

*Regulación eDrive (de serie)*

Régulation électromécanique

*Electromechanical control*

*Regulación electromecánica*



### eDrive regulation

The e-drive control is a 4.5 inches touch screen, integrated into the front of the oven as a standard. It allows you to program your recipes accurately and can accept up to 6 baking phases. Ultra-intuitive, well attuned to the functions that require your complete control for daily use, conveniently online for programming and entering programmes, and obviously easy to use in manual control mode. A control board that we recommend for its simplicity and versatility. Enjoy a control system that plays like a smartphone ! To allow you to control your machine park remotely, our ovens will be connected to the internet via our eTools service! (development in progress)



### Regulación eDrive

El control e-drive es una pantalla táctil de 4,5 pulgadas que se integra de serie en el frontal del horno. Con ella podrá programar sus recetas con gran precisión ya que permite hasta 6 fases por programa. Superintuitivo para las funciones diarias pre-senciales que requieran su vista y sus manos, para programar o cargar programas, o más sencillamente para usar en modo manual. Un mando que recomendamos por su sencillez y diversidad de posibilidades. Disfrute de una regulación sencilla como un smartphone. Para controlar su parque de maquinaria en remoto, nuestros hornos se conectan a Internet gracias a nuestro servicio eTools. (Disponible en breve)





2006/42/CE  
 2014/35/UE  
 CEM 2014/30/UE  
 RoHS 2011/65/UE  
 DEEE 2012/19/UE  
 EN ISO 13732-1  
 EN NF 1673  
 EN ISO 12100-1  
 EN NF 1672-2  
 EN 60204-1  
 GOST

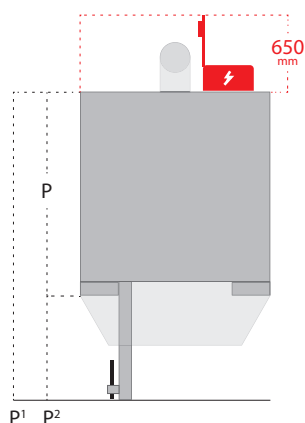
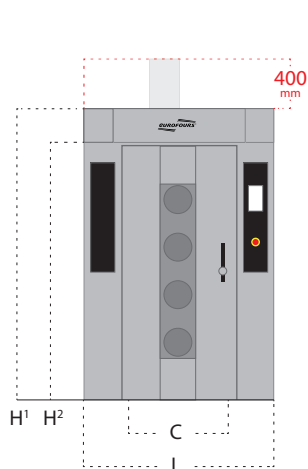


# Données techniques

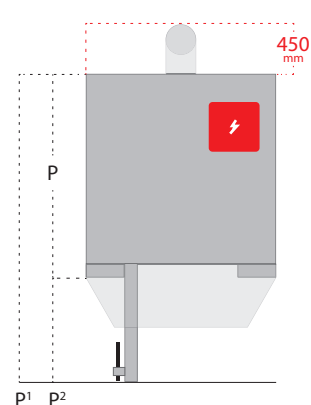
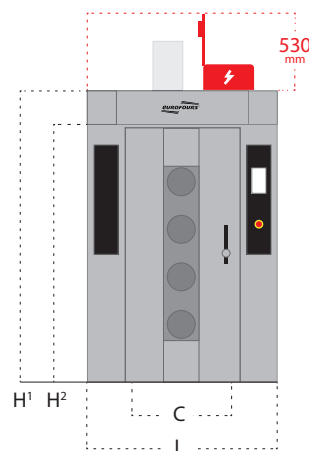
## fours électriques

Technical data electric ovens  
 Datos técnicos de los hornos eléctricos

Coffret électrique à l'arrière standard  
 Electrical box at the rear as standard  
 Caja eléctrica posterior estándar



Coffret électrique sur le dessus (en option)  
 Electrical box on top (option)  
 Caja eléctrica en la parte superior (Opción)



H <sup>1</sup>	2300	L	1500
H <sup>2</sup>	2038	P	1532
C	745	P <sup>1</sup>	2372
		P <sup>2</sup>	840

Puissance électrique / chauffe : **57,3 kW / 54 kW**  
 Electrical/heating power  
 Potencia eléctrica / calentamiento

~3x400V+N+T - 50 Hz / 83 A (option 60 Hz)  
 (option ~3x230V+T - 50/60 Hz / 143 A)

Hotte : **75 dB(A) - 870 m<sup>3</sup>/h**  
 Hood  
 Campana

Poids total : **1010 Kg**  
 Total weight  
 Peso total

Ref : **FRE-EP144 (S)**

# Données techniques

## fours gaz ou fioul

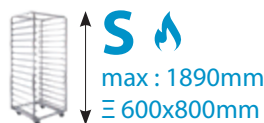
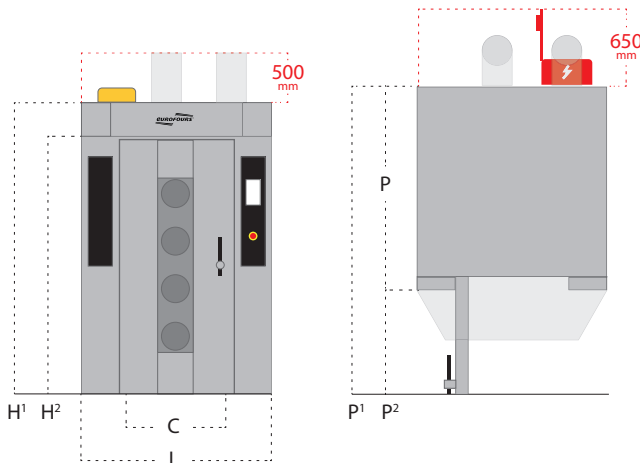


2006/42/CE  
2014/35/UE  
CEM 2014/30/UE  
RoHS 2011/65/UE  
DEEE 2012/19/UE  
2016/426  
NF EN 203-1  
EN ISO 13732-1  
EN NF 1673  
EN ISO 12100-1  
EN NF 1672-2  
EN 60204-1  
EN NF 437  
GOST

Technical data gas or fuel ovens

Datos técnicos de hornos de gas o gasoil

Coffret électrique à l'arrière standard  
Electrical box at the rear as standard  
Caja eléctrica posterior estándar



H <sup>1</sup>	2300	L	1500
H <sup>2</sup>	2038	P	1592
C	745	P <sup>1</sup>	2432
		P <sup>2</sup>	840

Puissance électrique / chauffe : **3,6 kW / 90 kW**



Electrical/heating power

Potencia eléctrica / calentamiento

~3x400V+N+T - 50 Hz / 5,17 A (option 60 Hz)

(option ~3x230V+T - 50/60 Hz / 8,52 A)

(option ~1x230V+T - 50/60 Hz / 14,75 A)

Gaz naturel H-G20 / L-G25 : **8,78 m<sup>3</sup>/h / 10,21 m<sup>3</sup>/h**

H-G20 / L-G25 natural gas

Gas natural H-G20 / L-G25

Propane G31 / fioul : **6,44 Kg/h / 10,08 L/h**

Propane G31/oil

Propano G31 / gasoil

Hotte : **75 dB(A) - 870 m<sup>3</sup>/h**

Hood

Campana

Poids total : **1200 Kg**

Total weight

Peso total

Ref : **FRE-GP144 (S)**





# Notre histoire nos racines

Our history our roots  
Nuestra historia, nuestras raíces

« Fondateur de la société, Pierre Lancelot, 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 à faire d'Eurofours LE fabricant de référence. C'est pourquoi depuis plus de 40 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



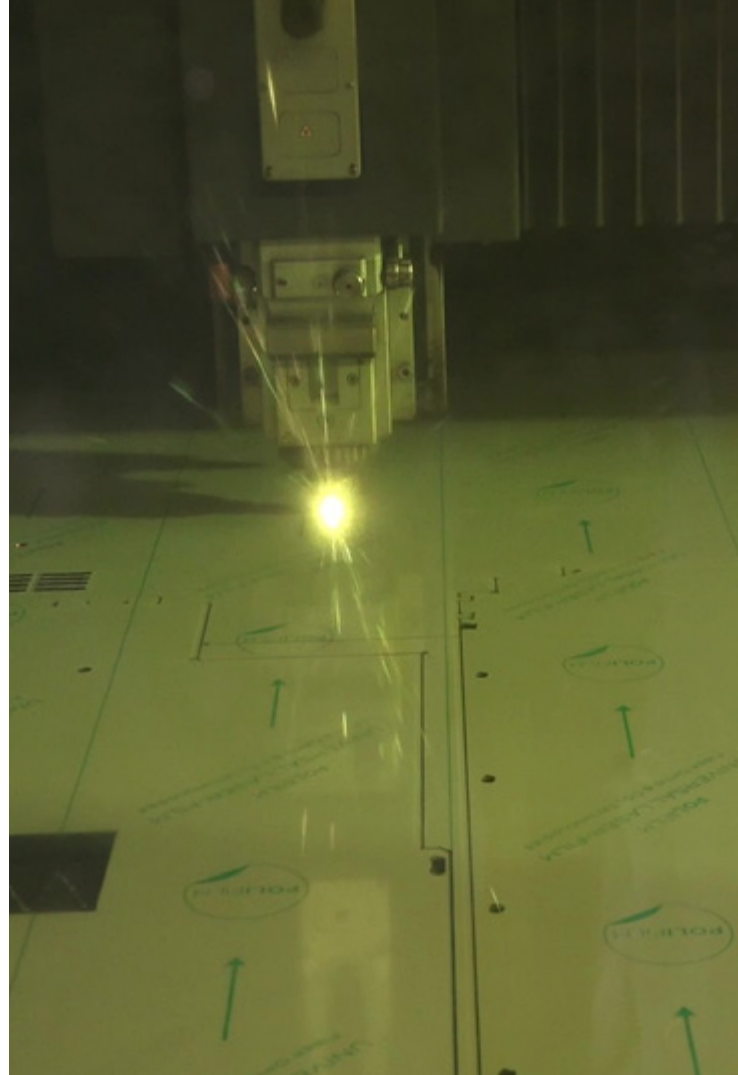
"Pierre Lancelot, the company founder, pioneered in the development of ventilated ovens of an incomparable cooking quality. He has also shown us the direction to continue to make Eurofours THE reference manufacturer. That is why we have been at the forefront of the industry for over 40 years. Our philosophy revolves around two fundamental ideas: maintaining our historical industrial know-how and developing innovative features to meet our customer expectations."

Stéphane and Nicolas LANCELOT

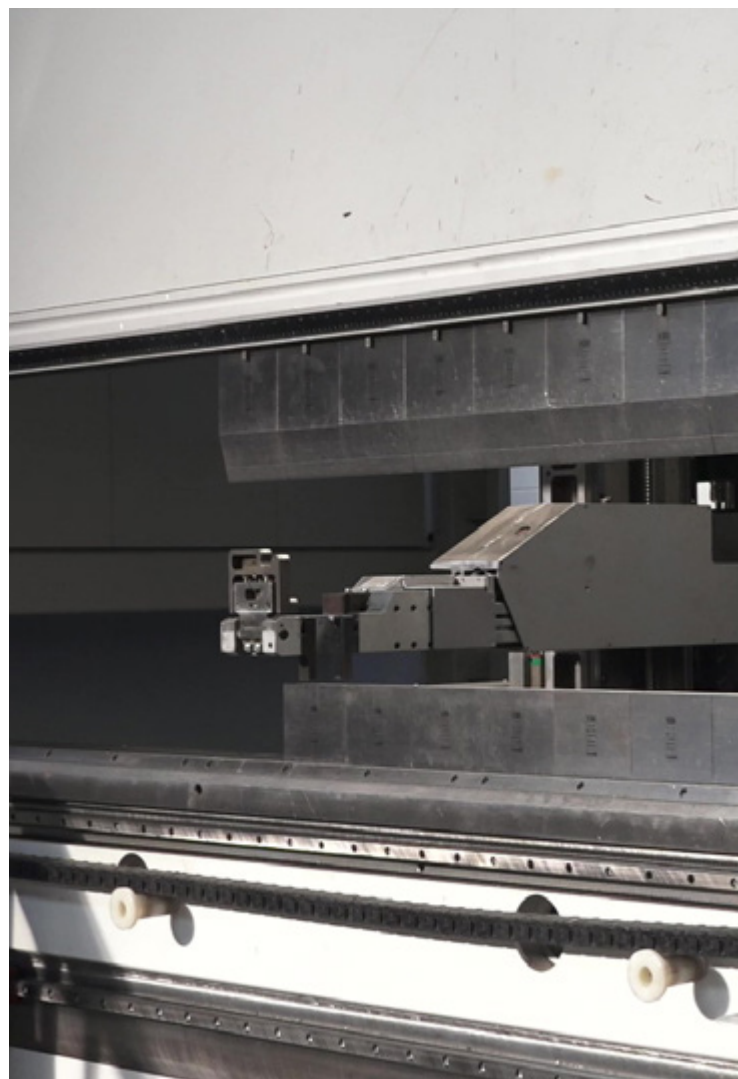


«Pierre Lancelot, fundador de la empresa, fue el primero en crear hornos de convección con una calidad de horneado incomparable. Nos enseñó el camino para continuar haciendo que Eurofours sea EL fabricante de referencia. Por este motivo, desde hace más de 40 años, nuestra posición es de liderazgo. Nuestra filosofía gira en torno a dos ideas sencillas: conservar nuestros conocimientos industriales históricos y desarrollar innovadoras funcionalidades que satisfagan las expectativas de nuestros clientes.»

Stéphane y Nicolas LANCELOT



FABRIQUÉ EN FRANCE



# Chiffres clés

Key figures  
Cifras clave



**180**

salariés

employees  
trabajadores



**24M€**

de chiffre d'affaires

turnover  
de facturación



**+100**

pays séduits

convinced countries  
países



**+200 000**

clients satisfaits

satisfied customers  
clientes satisfechos



## Un réseau mondial, pour être au plus proche de vous !

A global network, bringing us closer to you!

Una red mundial para estar más cerca de usted.




# La sérénité par la garantie


A guarantee of serenity

La serenidad de la garantía



Nous avons prêté la plus grande attention au choix des composants et par conséquent opéré une sélection rigoureuse de nos fournisseurs. Nous avons procédé à des tests multiples et des cuissons validés par de nombreux professionnels. Nous avons sélectionné les matériaux en fonction de notre expérience. Nous avons un service qualité qui contrôle précisément 42 points avant l'expédition du four. La qualité c'est tout simplement une **garantie d'1 an** pièces sur l'intégralité du four à l'exception des consommables. Cette garantie constructeur peut être étendue à 5 ans en souscrivant un contrat de maintenance préventive lors de l'acquisition du four.

 *We pay the utmost attention to the selection of parts and as a result carefully select our suppliers. We have conducted multiple tests and cooking trials which have been approved by numerous professionals. We have selected the materials in line with our experience. We maintain a quality department that carefully checks 42 points before the oven is delivered. Quality is quite simply a 1 year parts guarantee on the entire oven with the exception of consumables. This manufacturer's warranty can be extended to 5 years by subscribing to a preventive maintenance contract when purchasing the oven.*

 *Hemos prestado la mayor atención a la elección de los componentes y, por lo tanto, hemos realizado una rigurosa selección de nuestros proveedores. Hemos realizado múltiples pruebas y horneados, validados por numerosos profesionales. Hemos seleccionado los materiales en función de nuestra experiencia. Tenemos un Departamento de Calidad que controla 42 puntos antes de proceder al envío del horno. La calidad es, sencillamente, una garantía de un año en piezas en la totalidad del horno, salvo consumibles. Esta garantía del fabricante puede extenderse a 5 años mediante contrato de mantenimiento preventivo al adquirir el horno.*



**ISO 9001**   
certification n° 019-QMS  
BQA\_QMS019\_C\_1996125

# Notre engagement écologique

Our commitment to the environment  
Nuestro compromiso ecológico

Notre engagement écologique est d'assurer la fabrication de nos fours avec des matériaux 100% recyclables : parties électroniques, corps de chauffe, parois, matériaux d'isolation... jusque dans le choix de papier sur lequel est imprimé cette documentation, certifié PEFC. Cet engagement passe aussi par la recherche permanente du meilleur rendement énergétique. Parce qu'elle est au cœur de votre production, nous avons porté une grande attention à la gestion de l'énergie. Notre vision de la performance énergétique c'est une consommation ramenée au plus près des besoins, tout en garantissant un résultat sans faille sur les produits !

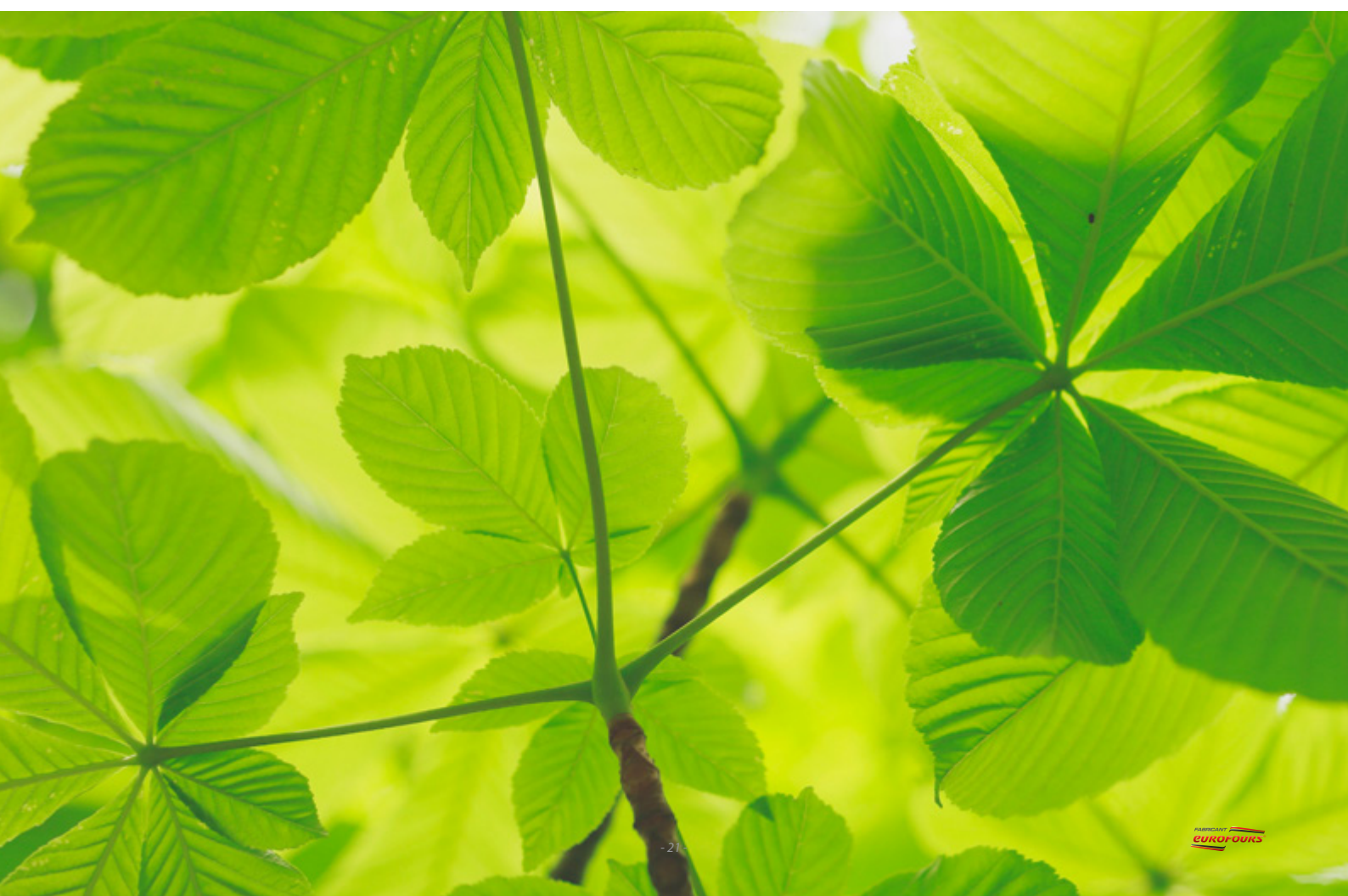


*Our ecological commitment guarantees that our ovens are manufactured with 100% recyclable materials: electronic parts, heating elements, walls, insulation materials, etc., right down to the choice of PEFC-certified paper for printing this documentation. This commitment also implies a constant search for the best energy performance. Because it is at the heart of your production, we have paid particular attention to energy management. Our view of energy performance is consumption adjusted as close as possible to needs, with the guarantee of products with a flawless result!*



*Nuestro compromiso ecológico pasa por garantizar la fabricación de nuestros hornos con materiales 100 % reciclables: componentes electrónicos, bloques de calentamiento, paredes, aislantes,... hasta la elección del papel sobre el que se imprime esta documentación, certificado PEFC. Este compromiso pasa también por la búsqueda permanente del mejor rendimiento energético. Porque es el corazón de su producción, le prestamos enorme atención a la gestión de la energía. Nuestra visión del rendimiento energético es un consumo dirigido a las necesidades, garantizando un resultado sin fallos en los productos.*

Document imprimé  
sur papier certifié  
Document printed on  
certified paper





# L'assurance de régaler vos clients !

Your guarantee of customer's satisfaction!  
La seguridad de complacer a sus clientes.



# Restons en contact

Let's keep in touch  
Seguimos en contacto



## Eurofours® c'est aussi

une gamme de fours ventilés, à soles, ou à chariot fixe, de chambres et d'armoires de fermentation, de surgélateurs et de solution d'aménagement de magasin. Faites le choix d'un interlocuteur unique pour votre projet !



### *Eurofours® is also*

*a range of ventilated, convection or fixed rack ovens, proofing chambers and cabinets, freezers and shop-fitting solutions. Choose a single point of contact for your project!*



### *Eurofours® es también*

*una gama de hornos de convección, de solera o carro fijo, cámaras y armarios de fermentación, y ultracon-geladores. Seleccione su interlocutor único para su proyecto.*

FABRICANT  
**EUROFOURS®**

Document imprimé  
sur papier certifié  
Document printed on  
certified paper



577, rue Célestin Hennion  
59144 Gommegnies  
CS 70029 FRANCE

+33.(0)3.27.28.18.18  
[www.eurofours.com](http://www.eurofours.com)  
[infos@eurofours.com](mailto:infos@eurofours.com)

MADE IN FRANCE