



FOUR A SOLES ELECTRIQUE



577, rue Célestin Hennion - CS 70029 - 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

«Nous avons le plaisir de vous présenter Pierre Elec. Ce four nous l'avons voulu comme un symbole :

la pierre, qui reste une valeur incontournable pour une cuisson de tradition.

« **Pierre** » c'est aussi le prénom de notre père qui a fondé Eurofours. C'est donc une promesse pour nos clients : une garantie de qualité, d'économie, de confort et de plaisir au quotidien. Découvrez les 6 avantages autour desquels nous avons élaboré sa conception.»

Stéphane et Nicolas LANCELOT

Ergonomie

Nous avons cherché à rendre Pierre Elec le plus confortable possible à l'usage. Découvrez le soin que nous avons apporté à notre élévateur (effort réduit dans sa manipulation), au nettoyage des vitres, à l'affichage clair et lisible des températures, temps de cuisson... Respectueux de nos clients, il nous apparaît évident de penser un produit autour des règles qui réduisent les efforts au travail.

Efficacité

Qu'est-ce qu'un four à soles efficace ? Qu'est-ce que l'efficacité pour vous ? Découvrez au fil de ces pages comment nous avons répondu à ces questions, en nous basant sur vos besoins.

Economie

Parce qu'elle est au cœur du métier de boulanger, nous avons porté une grande attention à la gestion de l'énergie. Découvrez comment Pierre Elec optimise la puissance de raccordement et la consommation énergétique.

Ecologie

Notre engagement écologique est d'assurer la fabrication de nos fours avec des matériaux 100% recyclables : parties électroniques, corps de chauffe, parois...





Esthétique

De la couleur (s'il vous plaît ainsi) est possible en option. En standard l'inox non peint ou l'époxy noir est de rigueur. Nous avons prévu de revêtir les tôles d'habillage de la façade inox et de l'enfourneur de différents coloris au choix. (bordeaux, blanc, panaché ou personnalisé). Cette finition cuite au four est particulièrement résistante et facile à entretenir. Appliquée sur un support en acier inoxydable, elle apporte une touche qui renforce le caractère du four et constitue un élément de décoration qui s'inscrit avec harmonie dans votre magasin. Vous pouvez demander une teinte personnalisée. Nous ferons une étude afin de satisfaire votre attente.







Quels coloris ?

Standard

-  inox + époxy noir
-  inox non peint

Option

-  inox + époxy bordeaux
-  inox + époxy blanc
-  inox + époxy panaché
-  inox + époxy personnalisable

6 enjeux, vos 6 avantages

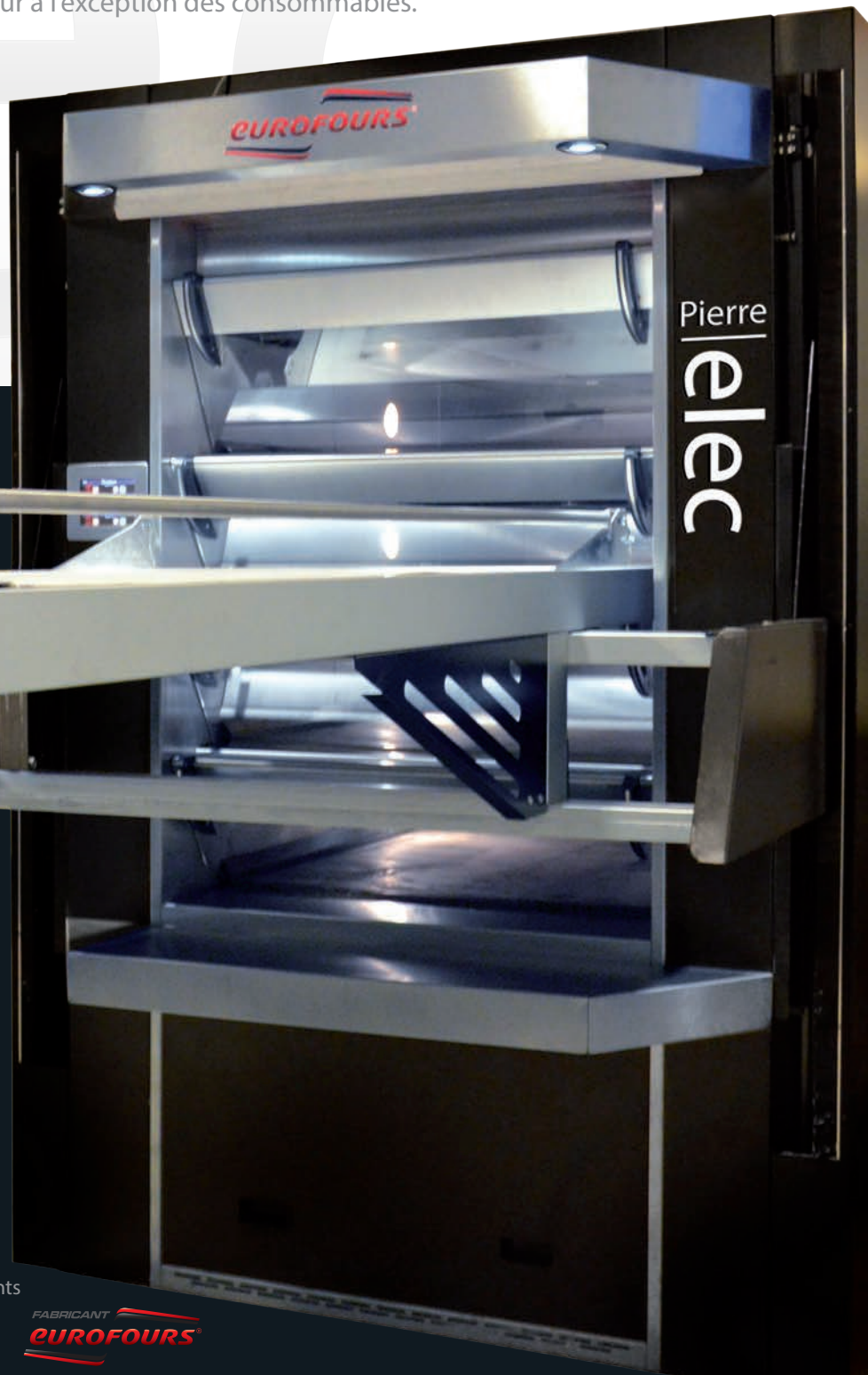
Garantie

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 de 3 ans 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.



Sur quelles parties ?



1. dessus de hotte
2. latéral gauche
3. latéral droit
4. sous banc
+ élévateur
(sauf pièces alu)

> La hotte, le banc, les bouches et leurs encadrements sont toujours en inox non peint.

usage et fonctionnement

evidence

Le pilotage du four

La commande e-evidence est un écran tactile. Elle vous permet de programmer ou d'utiliser en mode manuel toutes les fonctions du four.

e-evidence est connectée à un puissant calculateur. Il réduit la puissance de raccordement jusqu'à 30% et optimise la consommation énergétique. Dans la pratique e-evidence vous permet de programmer l'utilisation de votre four avec une réelle simplicité.

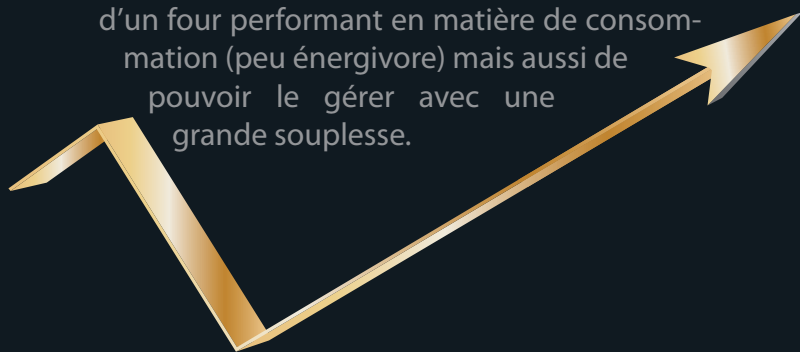
La commande traditionnelle reste disponible et répond à toutes les fonctions du pilotage du four. Cependant, elle ne permet pas de réduire la puissance de raccordement.



eco

La gestion de l'énergie

L'énergie électrique a l'avantage de la flexibilité pour des cuissons différentes à chaque étage, mais aussi d'une utilisation du four en fonction des quantités à cuire tout au long de la journée. Minimiser sa facture énergétique c'est à la fois disposer d'un four performant en matière de consommation (peu énergivore) mais aussi de pouvoir le gérer avec une grande souplesse.



L'appareil à buée

Produire de la buée en quantité pour donner de la brillance au pain est tout à fait normal.

Générer une buée humide qui condense rapidement sur vos produits c'est mieux ! Le faire dans des conditions qui économisent l'énergie c'est parfait ! Pierre Elec est doté d'un générateur à buée indépendant pour chaque étage qui vous garantit ce résultat. La production de vapeur de manière instantanée est une opération qui consomme en général 35 % de l'énergie totale nécessaire à une cuisson. La conception de notre appareil, piloté par notre répartiteur de puissance privilégie une large surface d'échange. Cette disposition nous permet à la fois d'abaisser la température de consigne des appareils à 150°C pour garantir une buée humide, une faible consommation (moins de 20% de la puissance nécessaire à une cuisson) et une excellente longévité de l'appareil...

... le tout avec un moindre entretien !

usage et fonctionnement

La chauffe différée :

Vous indiquez simplement l'heure et le jour de votre choix et votre four sera prêt pour l'enfournement. La remise en température se programme soit pour tout le four, soit étage par étage, en fonction d'une recette. Les fournées de l'après-midi suivent la même logique. La commande e-vidence, équipée d'un puissant calculateur, démarre la chauffe en mode piloté. C'est la garantie d'une consommation la plus faible possible pour revenir à la température souhaitée.



Un écran tactile pour professionnels :

L'écran est réalisé pour des mains de boulanger : la farine et la pâte ne lui font pas peur. Un minimum de nettoyage et vous en profiterez longtemps. Notre fournisseur, une très grande entreprise française de notoriété mondiale, nous permet de vous garantir e-vidence pour 1 000 000 de « clics ».

La programmation des recettes et leur utilisation :

Les températures en sole et voute, le temps de cuisson, la quantité de buée avant et après enfournement 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. e-vidence a été conçue pour rendre son utilisation simple et... évidente !



Les dalles de cuisson

La panification évolue vers des méthodes de fermentation très lente, la pâte est de plus en plus stockée en bacs de 3 à 5°C. La dalle de cuisson est un élément extrêmement important pour garantir une cuisson parfaite. Pierre Elec est équipé de dalles fabriquées par nos compagnons selon une méthode ancestrale. D'une épaisseur de 25mm, ce qui les place parmi les plus épaisses du marché, elles sont vibrées et fortement talochées pour résister à l'abrasion de leur surface. Renforcées par un treillis métallique en leur centre elles sont cerclées dans un cadre inox pour assurer leur stabilité dans le temps. La puissance des résistances électriques garantit à cette sole une forte inertie et une parfaite diffusion de la chaleur. La sole sur laquelle repose vos baguettes ou pains spéciaux vous assure un transfert rapide de la chaleur au cœur de vos produits. La conséquence, est un fort développement au four, un pain qui crache mais aussi un bon carreau obtenu grâce à la surface de dalle micro poreuse qui draine parfaitement l'eau évaporée par la cuisson. La dalle de cuisson de Pierre Elec, c'est une méthode et une qualité de fabrication qui donne ses lettres de noblesse à votre cuisson.



hygiène et confort

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. Eurofours invente et protège par un brevet la vitre qui se nettoie sans la démonter. Un progrès considérable qui se traduit par un gain de temps énorme pour maintenir à la vitre sa transparence. La grande facilité avec laquelle vous basculez la vitre en position de nettoyage (A) vous permet un entretien quotidien sans aucune précaution particulière. Vous nettoyez une vitre en moins d'une minute.

**INNOVATION
BREVETÉE**

Une sécurité sans équivoque : la vitre reste en place ce qui évite tout risque de casse au démontage, au lavage dans une plonge et au remontage dans son logement. Le four Pierre Elec impeccable à la vue du client c'est possible en consacrant un temps minimum à son entretien !

Le schéma ci-contre présente le système de basculement breveté des portes. Il offre donc 4 positions :

- A : position de nettoyage.
- B : position ouverte.
- C : position fermée.
- D : position semi-ouverte.

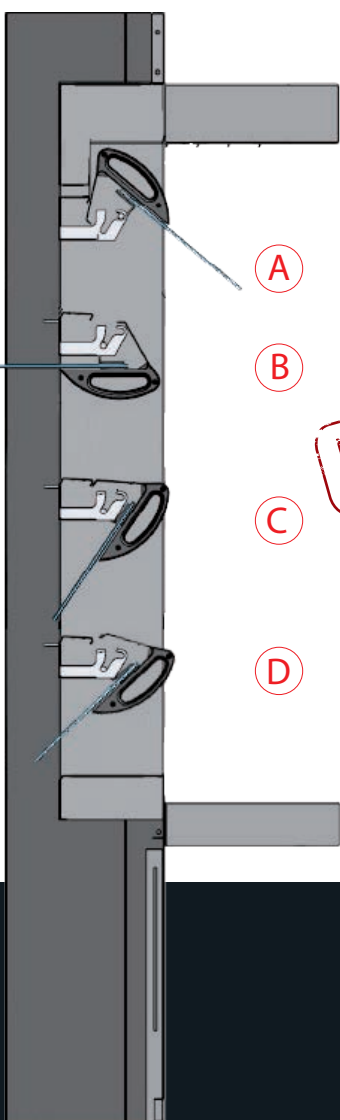
La hotte

Aspirer efficacement et en silence les buées est une garantie de confort et d'hygiène dans votre fournil. Votre plafond n'est pas abîmé par les vapeurs, et la hotte ne produit pas de vacarme assourdissant dans votre fournil.

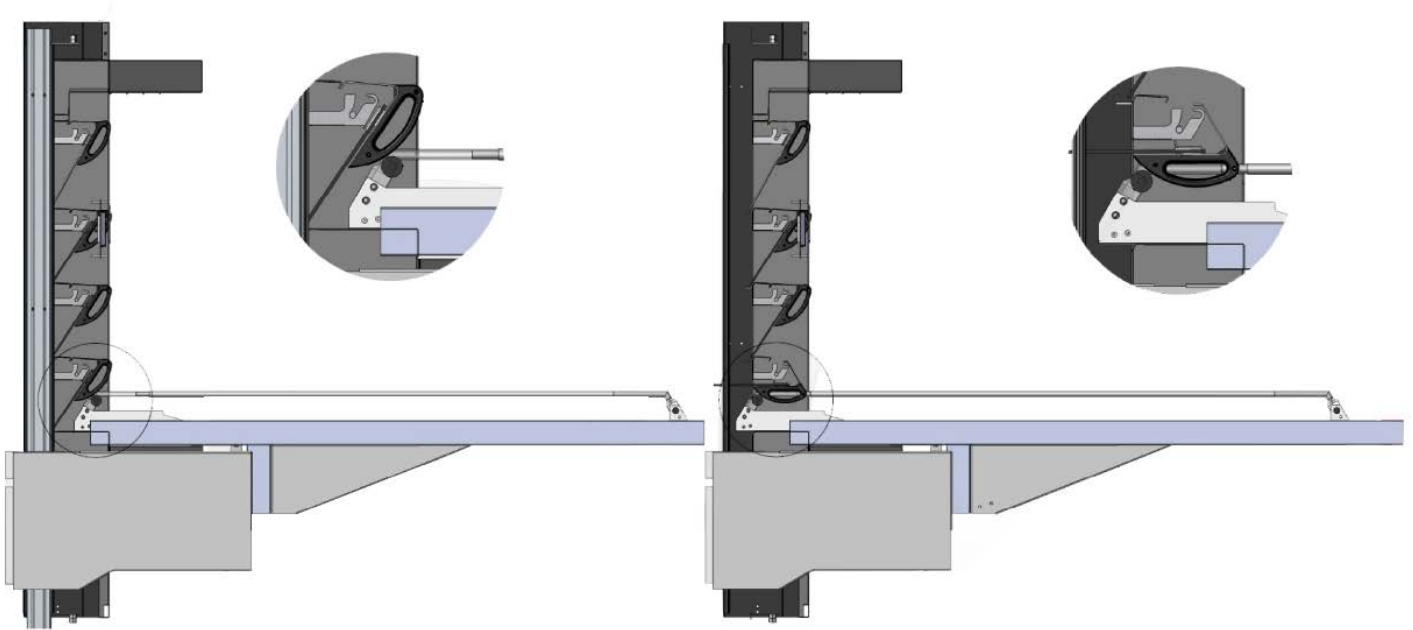


Les ailettes de la hotte canalisent les buées vers un système qui optimise leur évacuation. Démontables sans outil leur nettoyage est aisé.

Enfin, pour agré-
menter votre vision devant le four, la hotte est équipée de deux spots LED à large faisceau. La scarification du pain posé sur votre tapis est d'autant plus agréable.



Les poignées de porte



L'élévateur - enfourneur intégré

Conçu et fabriqué par Eurofours, il est d'une utilisation très facile : tous les déplacements, qu'il s'agisse de la montée, de la descente, de l'enfournement, du défournement ou du rangement en position haute sont parfaitement fluides et se font sans effort. Ce confort d'utilisation est obtenu grâce à des profils légers et très résistants. Les guides intégrés aux profils et les roulements à gorge sans entretien rendent le frottement imperceptible.

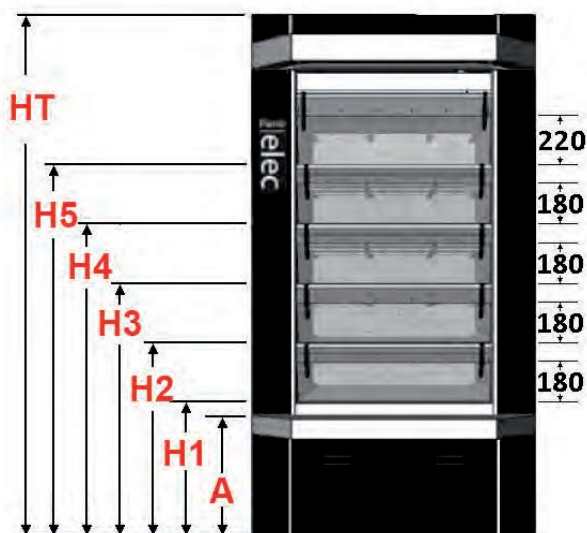


L'enfournement-défournement s'intègre parfaitement entre les profils de l'élévateur. Notre conception de l'ensemble élévateur & enfourneur permet un guidage précis vers chaque bouche, pour mettre le pain au four. Le nez plat de l'enfournement permet de défournement avec la même aisance tous vos produits sans les abimer. Vous avez la possibilité de le pousser ou de le retirer du four à deux mains en passant entre les bras de l'élévateur. De même, vous pourrez pour réaliser cette opération avec la même facilité, vous positionner sur l'un des côtés de l'enfournement.

données techniques

Hauteurs (mm)

Nombre d'étages	A	H1	H2	H3	H4	H5	HT	Hauteur sous plafond
3	820	870	1150	1430	-	-	2120	2560
4	680	730	1010	1290	1570	-	2260	2560
5	574	630	911	1191	1471	1751	2441	2672

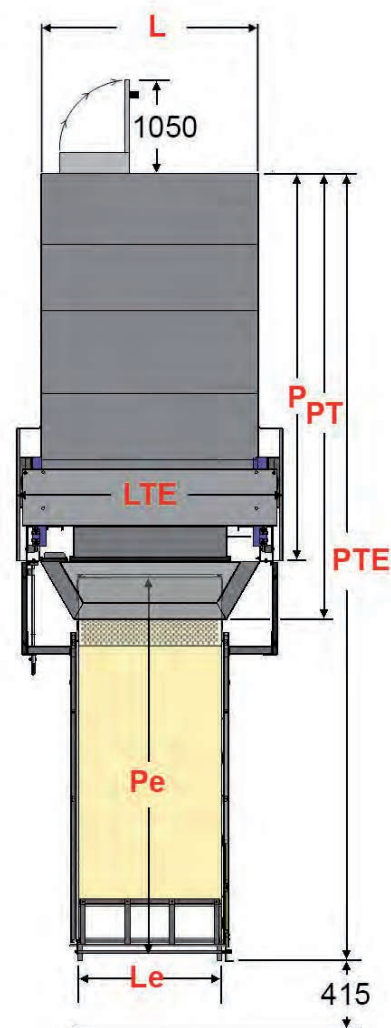


Profondeurs (mm)

Dalle de	P	PT	Pe	PTE
1200	1689	2039	1692	3395
1800	2337	2687	2342	4723
2100	2663	3014	2652	5765

Largeurs (mm)

Voies	Bouche	L	LTE	Le
1	900	1330	1620	955
2	620	1670	1960	675
2	770	1970	2260	825



(option)



(standard)

référence	dalles m ²	régulation evidence		régulation evco	
		kW	A	kW	A
PE-32612	4,46	21,6	31,2	25	36,1
PE-32818	8,32	33,6	48,5	42	60,6
PE-32821	9,70	35,8	51,7	48	69,3
PE-42612	5,95	25,9	37,4	31	44,7
PE-42818	11,09	44,1	63,7	51	73,6
PE-42821	12,94	47,7	68,9	60	86,6
PE-31912	3,24	16,4	23,7	19	27,4
PE-31918	4,86	21	30,3	25	36,1
PE-31921	5,67	22,1	31,9	30	43,3
PE-41912	4,32	19,6	28,3	24	34,6
PE-41918	6,48	26,3	38	31	44,7
PE-41921	7,56	29,5	42,6	37	53,4
PE-51912	5,40	-	-	28	40,4
PE-51918	8,10	-	-	40	57,7
PE-51921	9,45	-	-	44	63,5