



Dalles de cuisson et résistances

D'une épaisseur de 20mm nos dalles 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 (indépendantes sole / voûte) garantit à cette sole une forte inertie et une parfaite diffusion de la chaleur.

vitres basculantes

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. La vitre reste en place ce qui évite tout risque de casse. 1 : position de nettoyage, 2 : position ouverte, 3 : position fermée, 4 : position semi-ouverte.

Buée homogène à chaque étage

Chaque appareil à buée est dédié à un étage. Il est constitué d'une enceinte extérieure (1) dans laquelle sont plongées les cannes à buée (2), étanchéifié par un joint tesnit (3). L'injection de la buée se fait par l'arrière du four. Les résistances ne sont pas en contact direct avec l'eau, ce qui accroît leur longévité. Leur rendement reste ainsi stable dans le temps. Cette buée humide se condense rapidement sur vos produits de manière uniforme : brillance assurée !

Isolation performante

Les matériaux d'isolation restent stables et efficaces tout au long du cycle de vie du four. Nos tests prouvent que les parois externes du four restent à une température maximum de 20°C (68°F) au dessus de la température

ambiante du fournil. Ceci est possible grâce aux choix des meilleurs matériaux (laine de verre stabilisée et renforcée de 45mm d'épaisseur.)

Couleur personnalisable

Les tôles d'habillage de façade sont personnalisables. Cette finition époxy 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 !

1 voie largeur 900 mm	2 voies largeur 620 mm
-----------------------	------------------------

3 étages	4 étages	5 étages	3 étages	4 étages
profondeur 1200 mm	profondeur 1200mm	profondeur 1200mm	profondeur 1200 mm	profondeur 1200 mm
profondeur 1800mm	profondeur 1800 mm	profondeur 1800mm		
profondeur 2100mm	profondeur 2100mm	profondeur 2100mm		

Régulation digitale EVCO	Evidence tactile
Equipe la gamme de fours à soles Pierre Elec en standard. Cette régulation permet de piloter toutes les fonctions du four (temps et température de cuisson buée, oura, hotte) Une régulation par étage.	Disponible en option, la régulation Evidence est un écran tactile intégré dans la façade du four. Uniquement sur les modèles 3 et 4 étages.