

fours ventilés : usage et fonctionnement

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 via une connexion internet* ou 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 !

* bientôt disponible

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



connexion USB



connexion internet*

La gestion de l'énergie

L'énergie électrique a l'avantage de la flexibilité pour des cuissons différentes, mais aussi d'une utilisation du four en fonction des quantités à cuire tout au long de la journée. La bi-puissance vous permet de gérer votre four avec une grande souplesse. Vous pouvez par exemple, grâce à notre système «demi-charge», n'activer que la moitié des résistances de chauffe lorsque le four est chargé à moins de 50% de sa capacité ou pour la cuisson de viennoiseries.



1



2



L'isolation

Prêter la plus grande attention à l'isolation n'est pas uniquement important du point de vue des économies d'énergie mais contribue également à une bonne qualité de cuisson.

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

La double vitre de 6mm d'épaisseur chacune (2) permet une ventilation naturelle qui abaisse la température de surface sans risque de brûlure et contribue à l'isolation du four.

FABRICANT
EUROFOURS



Matériel Agro-alimentaire Technique Outillage Spécialisé (SAS au Capital de 50,000€)

Tel: 04 42 89 16 89 – contact@matos-13.com - Site internet : www://matos-13.com

N° Siret : 793 766 460 00018 – N°TVA intraco: FR26 793766460

fours ventilés : usage et fonctionnement



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.

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.



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.

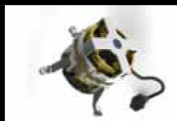


! La régulation «RUN» est également disponible. Elle est elle aussi tactile. >

La ventilation

Éléments de chauffe électrique comme éléments en acier spécialement adaptés aux ventilateurs sont testés séparément avant assemblage (1,2,3). La ventilation est

1



2



3

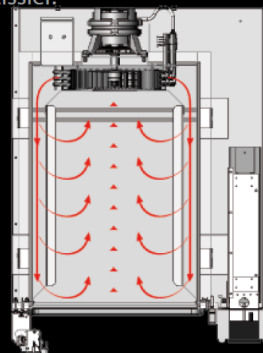


spécialement conçue pour être adaptée à la chambre de cuisson. Les turbines sont équipées de 36 ou 40 pales afin de s'adapter aux différents formats de fours. Ces dernières sont parfaitement dimensionnées, de 60 à 100mm selon les modèles. La chaleur est distribuée par les parois latérales et reprise par le système d'aspiration situé au fond de la chambre de cuisson. (4) Le flux d'air est maîtrisé pour une cuisson homogène. La vitesse de ventilation peut être abaissée pour cuire les produits de moins de 25 grammes grâce à un variateur de vitesse en optant pour notre dispositif pâtissier.

La buée

L'électrovanne qui pilote l'injection d'eau sur un appareil à buée permet d'éclater le jet et diffuse dans la chambre de cuisson une vapeur humide. Sans contact direct entre l'eau et les résistances, cette technique garantit à la fois une buée abondante et préserve la longévité des résistances car elles ne sont pas brutalement refroidies. De surcroît la buse d'injection ne nécessite pas d'entretien. Cependant, selon la qualité de l'eau du réseau, un purificateur est souhaitable.

4



FABRICANT
EUROFOURS



Matériel Agro-alimentaire Technique Outillage Spécialisé (SAS au Capital de 50,000€)

Tel: 04 42 89 16 89 – contact@matos-13.com - Site internet : www./matos-13.com

N° Siret : 793 766 460 00018 – N°TVA intraco: FR26 793766460

fours ventilés : 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. Sans aucun outil, vous pouvez libérer d'un simple geste les deux vis latérales de la vitre intérieure du four. Ainsi dégagée, vous pouvez nettoyer les deux faces de chacune des vitres en un minimum de temps et d'effort.



L'ouverture de porte

Largement dimensionnée, la poignée de porte vous offre une prise en main confortable. Robuste, elle est conçue pour répondre à près de 10.000 ouvertures et fermetures par an ! Cette poignée peut, en option, recevoir un système de verrouillage et déverrouillage par électroaimant. Du bout du doigt, et c'est peu de l'affirmer, "sans le moindre effort" vous déverrouillez la porte du four. La poignée sert tout simplement à ouvrir et repousser la porte en position de verrouillage. Nous l'affirmons en toute simplicité car nos clients nous le confirment à chaque fois qu'ils ont opté pour ce dispositif c'est pour eux " LA SOLUTION " la plus confortable et pour nous le système le plus fiable du marché.



En option, le système de verrouillage et déverrouillage par électroaimant.

Le joint de porte

Sur nos fours ventilés, nous utilisons des joints haute température clipsables. Il est facile de retirer et de remettre le joint manuellement pour un nettoyage ou un remplacement en toute simplicité. Aucun collage n'est requis.



La chasse aux odeurs



Quand les cuissons sucrées et salées se succèdent mieux vaut que les odeurs ne se mélangent pas. Grâce à notre dispositif «Odor Control», vous pouvez

sur simple pression sur le bouton de commande supprimer les transferts d'odeurs entre deux cuissons. Cette fonctionnalité est disponible sur l'ensemble de notre gamme de fours ventilés ou fours à soles modulaires équipés d'un système de buée. Un principe simple qui permet d'éliminer en quasi-totalité les odeurs qui ne font pas bon ménage.



FABRICIANT
EUROFOURS



Matériel Agro-alimentaire Technique Outillage Spécialisé (SAS au Capital de 50,000€)

Tel: 04 42 89 16 89 – contact@matos-13.com - Site internet : www://matos-13.com

N° Siret : 793 766 460 00018 – N°TVA intraco: FR26 793766460

fours ventilés : les spéciaux

Le système Quick Load



Illustration du principe de fonctionnement.
Design du four non contractuel.
Chariot identique quelque soient les combinaisons.

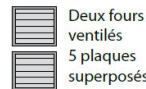
Disponible pour les fours ventilés 5 et 10 plaques au format 600x400 (superposés ou non), le système QuickLoad vous offre une rapidité et un confort de chargement des fours sans égal. Le chariot (disposant d'une fermeture rideau hygiénique) vous permet en un seul geste de charger et de décharger l'ensemble des plaques dans le four.

Rapide et hygiénique !

Quick →
← **Load**
system



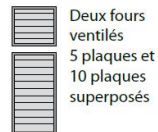
Un four ventilé
5 plaques



Deux fours
ventilés
5 plaques
superposés



Un four ventilé
10 plaques



Deux fours
ventilés
5 plaques et
10 plaques
superposés

Le système Autowash

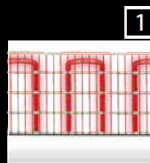
Disponible pour les fours ventilés 4 et 5 plaques électriques, le système Autowash vous libère du nettoyage du four. Lancé simplement depuis la régulation, le processus de lavage comporte 5 phases : pré-lavage, lavage, pré-rinçage, rinçage et séchage. La buse de diffusion de l'eau se rétracte en fin de lavage, ce qui permet d'exploiter pleinement les capacités de chargement du four. De plus notre système de lavage est compatible avec la plupart des produits lessiviels.



Snacky, un four 3 en un



Disponible en 4 plaques 40x80 et 46x66 (18"x26"), le four Snacky présente la particularité de combiner 3 modes de cuisson. 1: la cuisson au grill (pour proposer à vos clients des produits finement gratinés au fromage). 2: la cuisson ventilée (cuisson et coloration homogène pour viennoiseries). 3: la cuisson sur sole, idéale pour la cuisson de gros pains ou de pizzas.



FABRICANT
EUROFOURS



Matériel Agro-alimentaire Technique Outillage Spécialisé (SAS au Capital de 50,000€)

Tel: 04 42 89 16 89 - contact@matos-13.com - Site internet : www://matos-13.com

N° Siret : 793 766 460 00018 - N°TVA intraco: FR26 793766460