

LE FOUR BOULANGER À SOLE ÉLECTRIQUE

ELECTRIC DECK OVEN

PARTENAIRE



LA POLYVALENCE, LA SOUPLESSE ET L'EXCELLENCE DE CUISSON ENFIN RÉUNIES

ELECTRIC DECK OVEN, SPECIALLY DESIGNED FOR BAKING YOUR BREAD AND YOUR PASTRY COOKING. ADAPTABILITY, FLEXIBILITY AND BAKING QUALITY IN ONE OVEN.



LES + EUROLABO

- > **Système de buée renforcé** : bacs en inox, tubulure en inox rigide, système de bacs «auto-vidant»
- > **Qualité des matériaux utilisés** : four tout inox intérieur et extérieur, dalles cimentées, qualité des isolants
- > **Platine «touch» optionnelle** avec la fonction TDC qui permet une cuisson à température descendante

MORE WITH EUROLABO

- > **Reinforced steam system** : stainless steel trays, rigid stainless steel tubular, tray steam with self-emptying technology
- > **Quality of materials** : stainless steel oven inside and outside, cement slabs, quality insulating
- > **Optional panel control «touch» with «TDC function»** with decreasing temperature steps cooking

EUROLABO
//
CUISSON

L'OFFRE DE SÉRIE CHEZ EUROLABO

STARELEC ER 10, le four **EUROLABO** de nouvelle génération. Adapté à tous les modes de panification ; notamment le **travail des pâtes fortement hydratées***.

Une gamme parmi les plus larges du marché avec **54 modèles de 2,4 m² à 23 m²** (sur mesure possible : nous consulter).

Chaque étage, **totallement indépendant**, est un vrai four en lui-même.

PROFONDEURS DE SOLE
POSSIBLES :
1000 / 1250 / 1650 /
2050 / 2450 mm

LARGEUR DE VOIE POSSIBLES :
620 / 820 / 780 mm

DE 1 À 3 VOIES PAR ÉTAGE



TAILLE COMPACTE RÉDUITE
AU MAXIMUM

DE 3 À 5 ÉTAGES

HABILLAGE DU FOUR TOUT EN
ACIER INOXYDABLE HAUTE QUALITÉ

QUALITÉ DE CUISSON

- > Grande régularité de cuisson sur chaque étage grâce à la gestion exclusive par sonde dédiée
- > Production de buée modulable en fonction des besoins, indépendante par étage
- > Répartition de la puissance voute / sole modulable par étage, pour une garantie d'un rendu de cuisson optimal
- > Gestion intégrée de la compensation des pertes calorifiques au niveau de la bouche d'enfournement
- > Oura indépendant pour chaque étage

CONFORT À L'UTILISATION

- > Portes d'enfournement totalement vitrées, en verre traité, évitant les dispersions de calories (économie)
- > Double éclairage de la chambre de cuisson, de chaque côté
- > Autel en inox de série
- > Protection électrique intégrée à l'armoire électrique sous l'autel du four
- > Éclairage par LED intégré à la hotte

*Puissance renforcée

L'OFFRE DE SÉRIE CHEZ EUROLABO

EFFICACITÉ

EXTRACTION DES BUÉES AUGMENTÉE DE 30% ET CONSOMMATION RÉDUITE DE 20%



LONGÉVITÉ

TOUT LE SYSTÈME DES BUÉES EN INOX HAUTE QUALITÉ

LONGÉVITÉ

SYSTÈME AUTO-VIDANT DES BACS À BUÉE ÉVITANT L'EAU STAGNANTE ET DONC LE CALCARE

PRATICITÉ

ROULETTE & CROCHETS POUR FACILITER LE DÉPLACEMENT DU FOUR

LONGÉVITÉ-QUALITÉ

CHAMBRES DE CUISSON EN INOX : MEILLEURE RÉFLEXION DE LA CHALEUR

GRANDE INERTIE

QUALITÉ DALLES DE CUISSONS EN CIMENT RÉFRAC-TAIRE OU EN QUARTZ

CONFORT

ÉCLAIRAGE PAR LED INTÉGRÉ À LA HOTTE

ÉCONOMIE ÉNERGÉTIQUE

ISOLATION OPTIMISÉE POUR UNE MEILLEURE INERTIE & MOINS DE PERTES



ENTRETIEN FACILITÉ

ACCÈS DIRECT AUX BACS À BUÉES PAR L'AVANT DU FOUR.

INCLUS

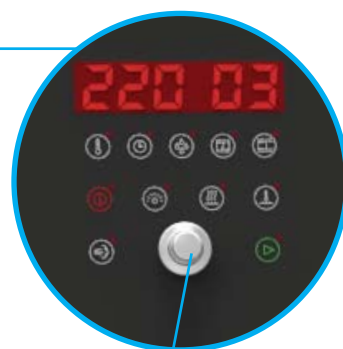
AUTEL DE SÉRIE

COMPACTITÉ

ARMOIRE ÉLECTRIQUE INTÉGRÉE SOUS AUTEL.

TABLEAU DE COMMANDE STANDARD

- > Une platine pour chacun des étages qui est donc **totalemment indépendant**
- > **Programmation de démarrage différé du jour**
- > **Programmation & contrôle** de la température, du temps de cuisson (signal sonore de fin) et du temps d'injection de la buée, par étage
- > **Équilibrage** de la température de **cuisson** entre la voûte et la sole
- > En série, «**économiseur d'énergie**» par **dé-lestage**, afin d'adapter au mieux la puissance du four au strict nécessaire ; et de gérer au mieux les montées en puissance
- > Accès possible par la platine à **de multiples paramètres de réglages** pour adapter la cuisson aux pratiques du client



LUDIQUE

NOUVELLE INTERFACE DE VALIDATION DES COMMANDES



LES DIFFÉRENTS MODÈLES



ZE

AE

FE

BE

Vaste gamme de modèles :

- > ZE : monovoie de 82 cm de large
- > AE : bi-voies de 62 cm de large chacune
- > FE : bi-voies de 78 cm de large chacune
- > BE : 3 voies de 62 cm de large chacune

Profondeur dalles : 100 (uniquement pour ZE & AE), 125, 165, 205, 245 cm

Dans tous les cas de figure, tous les modèles sont disponibles en 4 longueurs avec 3, 4 ou 5 étages de cuisson.

Il est également possible de monter des portes en acier calorifugé pour limiter la déperdition thermique, avec ou sans hublot de contrôle.

L'ÉLÉVATEUR-ENFOURNEUR INTÉGRÉ



ERGONOMIE & FACILITÉ

- > **RÉELLEMENT SANS EFFORT** : conçu pour être manipulé latéralement mais surtout **possibilité de travailler en «mode poussée» en rentrant dans le chariot** (moins d'effort)
- > Se **manipule aisément** grâce à son mécanisme de contrepoids et de ses deux poignées latérales
- > **Conception ergonomique** qui en rend l'utilisation possible par tous types de publics et **notamment les vendeuses**
- > **Facilité de nettoyage** car sans **aucune emprise au sol**
- > **Dégagement total de la zone de travail** en fin de cuisson grâce à sa position haute, **libérant le passage pour les chariots**

LA PERSONNALISATION



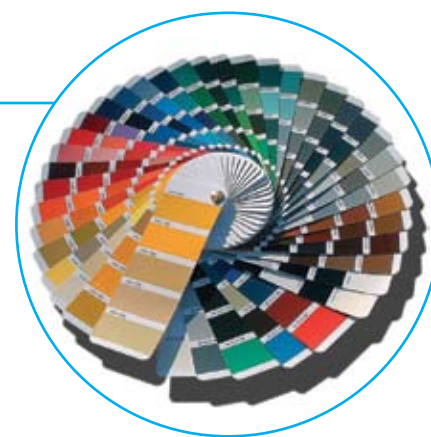
LIGNE RUSTIQUE «1900»

L'esthétique soignée de la ligne 1900 a été étudiée pour présenter le four dans un point de vente, à la vue du public.

Couleur marron ou noir de base, avec possibilité de recourir à la couleur de votre choix.

Toutes les couleurs du nuancier RAL sont disponibles.

L'élévateur-enfourneur intégré peut aussi être peint dans le même ton.



LES OPTIONS POSSIBLES

- > Bouche avec portes balancées (standard pour les modèles B)
- > Appareil supplémentaires pour étuve (pas pour ZE5c)
- > Portes inox isolée
- > Extracteur de buée en inox
- > Soles de cuisson en quartz
- > Étagères supérieures hauteur 24 cm (pour modèles 3 à 4 étages)
- > Tableau de commande «Plus 100» (page 6)
- > Tableau de commande «Touch» (page 6)
- > Gestion laboratoire (permettant de fonctionner en mode délestage pour tout le laboratoire)
- > Commandes de buée supplémentaires sur la colonne opposée au tableau de commande
- > Façade rustique 1900 ainsi que parois latérales
- > Puissance renforcée (associée obligatoirement aux soles en quartz)
- > Élévateur intégré
- > Condensateur de buée (nous consulter)
- > Four rabaisé en hauteur

LES PLATINES OPTIONNELLES



TABLEAU DE COMMANDE «PLUS 100»

La platine «Super Platine 100» est une amélioration de la platine standard. Elle permet à la différence de la platine standard, de pouvoir **enregistrer jusqu'à 100 recettes**.

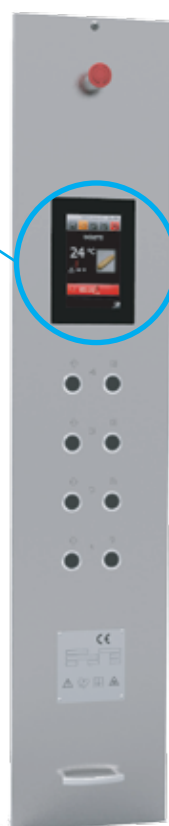
Chaque recette peut contenir 3 phases de cuisson où l'on peut régler la température, le temps de cuisson, la distribution de la buée et le temps d'ouverture du oura.

Pour ce qui est du reste de fonctionnalités, cette platine possède **toutes les autres fonctionnalités de la platine standard**

LA PLATINE DE COMMANDE «TOUCH» : EXCLUSIVITÉ FONCTIONS TDC

TABLEAU DE COMMANDE TOUCH :

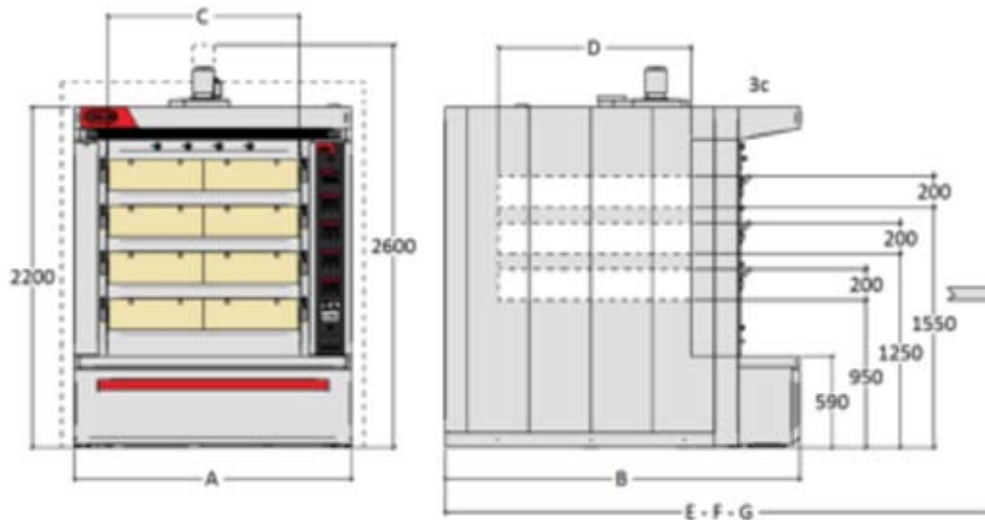
- > **Écran tactile 7 pouces** pour gérer tous les étages, la puissance et le démarrage automatique
- > **Possibilités d'enregistrer des recettes complètes** ; chaque recette peut contenir **6 phases de cuisson** où on peut régler la température, le temps de cuisson, l'ouverture du oura automatique, le réglage soule/voute, le réglage température bouche
- > **Extracteur de buée à 2 vitesses**
- > **Exportation/importation de recettes** et mises à jour logicielle via le **port USB**
- > **Programmation hebdomadaire** de démarrage du four ou des étages
- > Possibilités de gérer la **vaporisation en litre d'eau** au lieu de temps en secondes
- > Signal **visuel et sonore** (si activé). Historique des alarmes
- > **Fonction puissance «booster»** qui permet d'avoir une puissance plus forte sur un étage
- > **Fonction «stand by - pause»** pour diminuer la température du four sans l'éteindre
- > **Système de délestage** communément appelé «**économiseur d'énergie**»



EXCLUSIVITÉ

Fonction «TDC» pour des cuissons à température descendante, afin de retrouver un schéma de cuisson apparenté aux FOURS TRADITIONNELS en matériaux minéraux (briques, pierre, ...)

LES CARACTÉRISTIQUES



CÔTES AVEC ENFOURNEUR

Modèle Z	m ²	A	B	C	D	E	F	G	kW	kW*	PI	PI*	Poids
ZE3c 2.40	2,4	1380	2050	820	1000	3270	3500	3840	16,3	-	23,5	-	1830
ZE3c 3.10	3,1	1380	2300	820	1250	3520	3750	4090	19,0	23,2	26,5	32,2	1880
ZE3c 4.00	4,0	1380	2700	820	1650	4320	4550	4890	22,0	26,8	32,5	39,4	1960
ZE3c 5.00	5,0	1380	3100	820	2050	5120	5350	5690	25,9	31,6	39,4	47,8	2050
ZE3c 6.00	6,0	1380	3500	820	2450	5920	6150	6490	28,9	35,2	45,4	55,0	2140
ZE4c 3.20	3,2	1380	2050	820	1000	3270	3500	3840	21,4	-	31,0	-	1910
ZE4c 4.10	4,1	1380	2300	820	1250	3520	3750	4090	25,0	30,6	35,0	42,6	1960
ZE4c 5.40	5,4	1380	2700	820	1650	4320	4550	4890	29,0	35,4	43,0	52,2	2050
ZE4c 6.70	6,7	1380	3100	820	2050	5120	5350	5690	34,2	41,8	52,2	63,4	2140
ZE4c 8.00	8,0	1380	3500	820	2450	5920	6150	6490	38,2	46,6	60,2	73,0	2320
ZE5c 4.10	4,1	1380	2050	820	1000	3270	3500	3840	26,5	-	38,5	-	2000
ZE5c 5.10	5,1	1380	2300	820	1250	3520	3750	4090	31,0	38,0	43,5	53,0	2050
ZE5c 6.80	6,8	1380	2700	820	1650	4320	4550	4890	36,0	44,0	53,5	65,0	2140
ZE5c 8.40	8,4	1380	3100	820	2050	5120	5350	5690	42,5	52,0	65,0	79,0	2320
ZE5c 10.00	10,0	1380	3500	820	2450	5920	6150	6490	47,5	58,0	75,0	91,0	2410

Modèle F	m ²	A	B	C	D	E	F	G	kW	kW*	PI	PI*	Poids
FE3c 5.80	5,8	2120	2300	1560	1250	3520	3750	4090	27,1	31,3	39,1	46,9	2540
FE3c 7.70	7,7	2120	2700	1560	1650	4320	4550	4890	31,9	36,7	48,7	58,3	2670
FE3c 9.60	9,6	2120	3100	1560	2050	5120	5350	5690	37,6	43,3	59,2	70,9	2800
FE3c 11.50	11,5	2120	3500	1560	2450	5920	6150	6490	42,4	48,7	67,8	82,3	2940
FE4c 7.80	7,8	2120	2300	1560	1250	3520	3750	4090	35,8	41,4	50,8	62,2	2650
FE4c 10.30	10,3	2120	2700	1560	1650	4320	4550	4890	42,2	48,6	63,6	77,4	2780
FE4c 12.80	12,8	2120	3100	1560	2050	5120	5350	5690	49,8	57,4	78,6	94,2	2890
FE4c 15.30	15,3	2120	3500	1560	2450	5920	6150	6490	56,3	64,6	91,4	109,4	3050
FE5c 9.70	9,7	2120	2300	1560	1250	3520	3750	4090	44,5	51,5	64,5	77,5	2750
FE5c 12.90	12,9	2120	2700	1560	1650	4320	4550	4890	52,5	60,5	80,5	96,5	2890
FE5c 16.00	16,0	2120	3100	1560	2050	5120	5350	5690	62,0	71,5	98,0	117,5	3020
FE5c 19.10	19,1	2120	3500	1560	2450	5920	6150	6490	70,0	80,5	114,0	136,5	3160

Les caractéristiques techniques ne sont pas contractuelles, le groupe Eurolabo se réserve le droit d'apporter les modifications sans préavis.

TENSION = 400 TRI

A B C D E F G - mesures en mm - Measures in mm

m² - Superficie de cuisson - Baking area

E - Largeur avec colonne élévateur - Overall dimension with manual setter

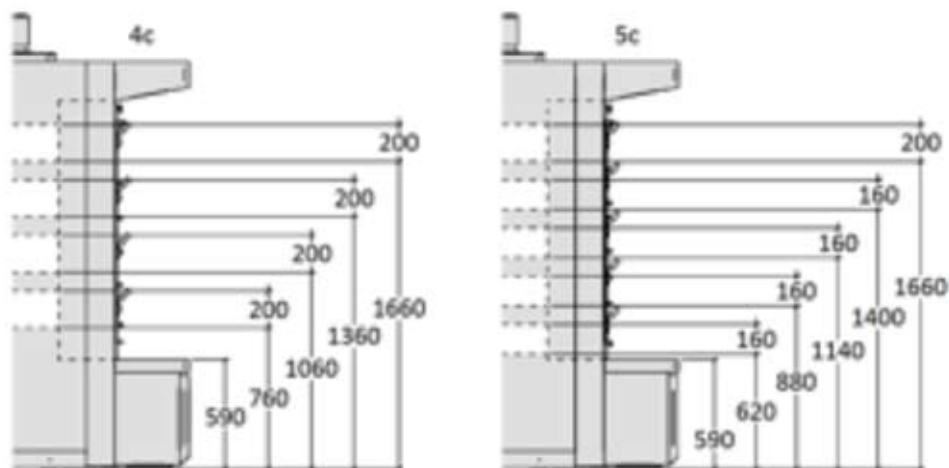
F - Encombrement avec élévateur S2/S3 en position de travail - Overall dimension S2/S3 elevator in work

kW & kW* - Puissance électrique maxi en fonctionnement standard / kW* : avec puissance renforcée - Reinforce power

PI & PI* - Puissance électrique installée pour puissance standard / PI* : pour puissance renforcée - Maximal electric connection

POIDS - En Kilogrammes

LES CARACTÉRISTIQUES



CÔTES AVEC ENFOURNEUR

Modèle A	m ²	A	B	C	D	E	F	G	kW	kW*	PI	PI*	Poids
AE3c 3,70	3,7	1800	2050	1240	1000	3270	3500	3840	19,9	-	29,5	-	2190
AE3c 4,60	4,6	1800	2300	1240	1250	3520	3750	4090	24,4	28,6	34,9	40,6	2260
AE3c 6,10	6,1	1800	2700	1240	1650	4320	4550	4890	28,6	33,4	43,3	50,2	2390
AE3c 7,60	7,6	1800	3100	1240	2050	5120	5350	5690	33,7	39,4	52,6	61,0	2530
AE3c 9,10	9,1	1800	3500	1240	2450	5920	6150	6490	37,9	44,2	61,0	70,6	2660
AE4c 4,90	4,9	1800	2050	1240	1000	3270	3500	3840	26,2	-	35,0	-	2300
AE4c 6,20	6,2	1800	2300	1240	1250	3520	3750	4090	32,2	37,8	46,2	53,8	2370
AE4c 8,20	8,2	1800	2700	1240	1650	4320	4550	4890	37,8	44,2	57,4	66,6	2500
AE4c 10,20	10,2	1800	3100	1240	2050	5120	5350	5690	44,6	52,2	69,8	81,0	2630
AE4c 12,10	12,1	1800	3500	1240	2450	5920	6150	6490	50,2	58,6	81,0	93,8	2770
AE5c 6,20	6,2	1800	2050	1240	1000	3270	3500	3840	32,5	-	48,5	-	2400
AE5c 7,70	7,7	1800	2300	1240	1250	3520	3750	4090	40,0	47,0	57,5	67,0	2470
AE5c 10,20	10,2	1800	2700	1240	1650	4320	4550	4890	47,0	55,0	71,5	67,0	2610
AE5c 12,70	12,7	1800	3100	1240	2050	5120	5350	5690	55,5	65,0	87,0	101,0	2740
AE5c 15,20	15,2	1800	3500	1240	2450	5920	6150	6490	62,5	73,0	101,0	117,0	2880

Modèle B	m ²	A	B	C	D	E	F	G	kW	kW*	PI	PI*	Poids
BE3c 7,00	7,0	2420	2300	1860	1250	3520	3750	4090	29,8	36,7	43,3	53,2	2800
BE3c 9,20	9,2	2420	2700	1860	1650	4320	4550	4890	35,2	43,3	54,1	66,4	2930
BE3c 11,40	11,4	2420	3100	1860	2050	5120	5350	5690	41,5	51,1	65,8	80,8	3060
BE3c 13,70	13,7	2420	3500	1860	2450	5920	6150	6490	46,9	57,7	76,6	94,0	3200
BE4c 9,30	9,3	2420	2300	1860	1250	3520	3750	4090	39,4	48,6	57,4	70,6	2900
BE4c 12,30	12,3	2420	2700	1860	1650	4320	4550	4890	46,6	57,4	71,8	88,2	3040
BE4c 15,80	15,8	2420	3100	1860	2050	5120	5350	5690	55,0	67,8	87,4	107,4	3170
BE4c 18,20	18,2	2420	3500	1860	2450	5920	6150	6490	62,2	76,6	101,8	125,0	3300
BE5c 11,60	11,6	2420	2300	1860	1250	3520	3750	4090	49,0	60,5	71,5	88,0	3010
BE5c 15,30	15,3	2420	2700	1860	1650	4320	4550	4890	58,0	71,5	89,5	110,0	3140
BE5c 19,10	19,1	2420	3100	1860	2050	5120	5350	5690	68,5	84,5	109,0	134,0	3280
BE5c 22,80	22,8	2420	3500	1860	2450	5920	6150	6490	77,5	95,5	127,0	156,0	3410

TENSION = 400 TRI

kW & kW* - Puissance électrique maxi en fonctionnement standard / kW* : avec puissance renforcée - Reinforce power

PI & PI* - Puissance électrique installée pour puissance standard / PI* : pour puissance renforcée - Maximal electric connection

POIDS - En Kilogrammes

«-» = puissance renforcée de série