

ARMARIO DE FERMENTACIÓN CONTROLADA



577, rue Célestin Hennion - 59144 GOMMEGNIES
tél. +33.(0)3.27.28.18.18 - fax. +33.(0)3.27.49.80.41
www.eurofours.com - infos@eurofours.com

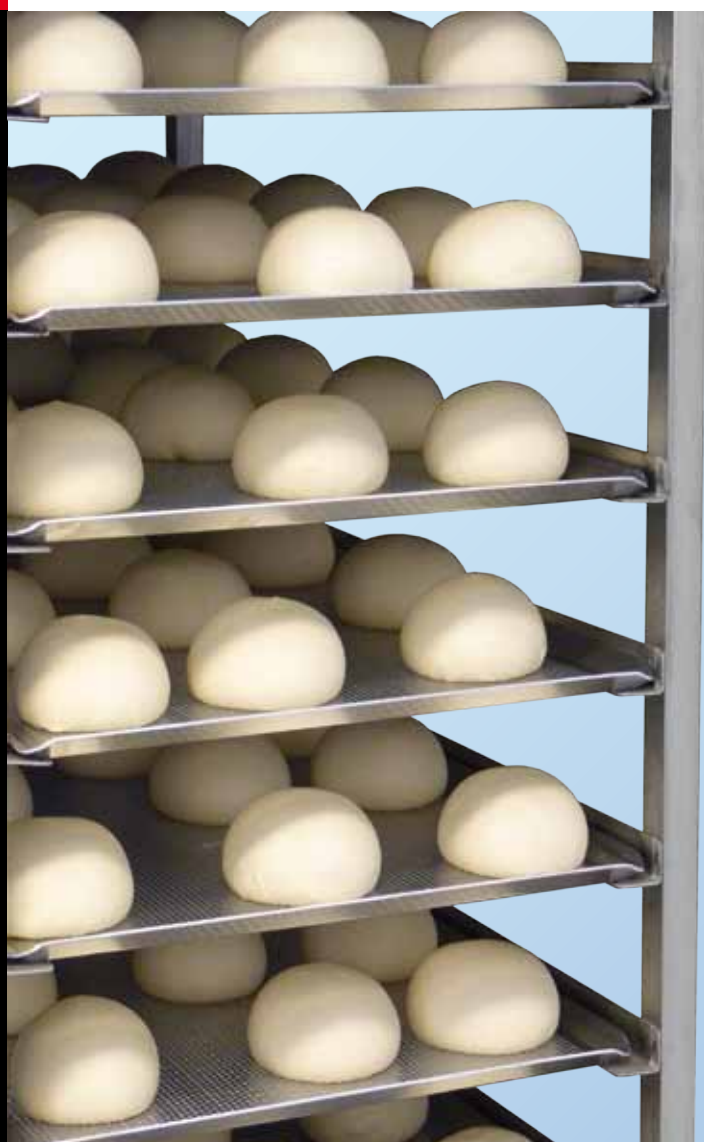
FABRICANT 
EUROFOURS®


6 desafíos, 6 soluciones para Ud.

« En este folleto, les presentamos lo que entendemos por calidad y altas prestaciones. La fermentación es determinante para obtener una cocción de calidad y por consiguiente un producto bonito. De forma natural, gracias a nuestra experiencia en hornos desde hace más de 30 años, nos ayuda a proponerles una gama de armarios de fermentación de alta calidad. Eurofours perpetua desde hace más de 20 años el saber hacer y la reputación del material Bouton. Descubran en estas páginas nuestra gama al completo !»

Eficacia

Para una cocción de calidad es indispensable un buen proceso de bloqueo y dominar la fermentación. Todas sus masas frescas: panes, hogazas, pan de payés, baguettes y por supuesto la bollería, serán rápidamente bloqueados a corazón. Los productos crecen suavemente gracias a una temperatura muy progresiva y una higrometría perfectamente adaptada a una fermentación a corazón. La gestión de los diferentes ciclos se realiza a través de nuestro regulador LCD para que la masa guarde su suavidad y flexibilidad.



Economía

La gestión energética es simplemente un consumo eléctrico que se acerca a las necesidades energéticas, garantizando en los productos un resultado sin errores.

Ecología

Nuestro compromiso ecológico asegura la fabricación de nuestros armarios con materiales 100% reciclables: componentes electrónicos, paneles, etc... Además, los fluidos frigoríficos utilizados, respetan escrupulosamente las normas en vigor, limitando su huella en el medio ambiente.





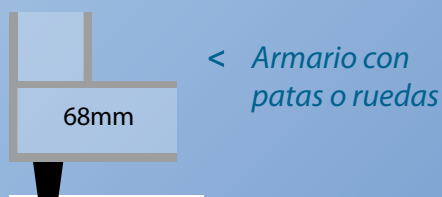
Garantía

En Eurofours existe un punto que no acepta ninguna transigencia: La calidad de la fabricación. Es identificable tanto en los paneles como en los componentes utilizados. Se han previsto protecciones contra golpes en todas las partes expuestas al paso de carros o de bandejas.

Los componentes escogidos pertenecen a industriales reconocidos por su tecnología avanzada y por su fiabilidad sin fallos.

Aislamiento

Para garantizar un óptimo resultado y un bajo consumo energético, los paneles se aíslan con una espuma de poliuretano de 68 mm inyectada con una densidad de 40 kg/m³. En los armarios para carros, los paneles se fijan al suelo con una guía inoxidable de 1,5 mm de espesor, fijada con varios anclajes.



Prestación

De fácil personalización, los parámetros de origen optimizan el proceso de fermentación y aseguran las mejores prestaciones.

Posibilidades de ajuste vs ajustes de fábrica

	Temperatura	Tiempo	Higrometría
Bajada de temperatura	-5°C a +5°C	20mn	-
	-5°C	20mn	-
Prebloqueo	-5°C a +5°C	0 a 6h	-
	-5°C	2h	-
Bloqueo	0°C a +5°C	0 a 72h	-
	2°C	2h	-
Fermentación lenta	-5°C a +35°C	0 a 24h	44 a 95%
	18°C	3h	80%
Mantenimiento	+7°C a +35°C	~	-
	12°C	~	-

Escalones de subida de temperatura

Número	Incremento	Tiempo
0 a 10	+1°C a +30°C	0 a 24h
10	+2°C	

Uso y funcionamiento

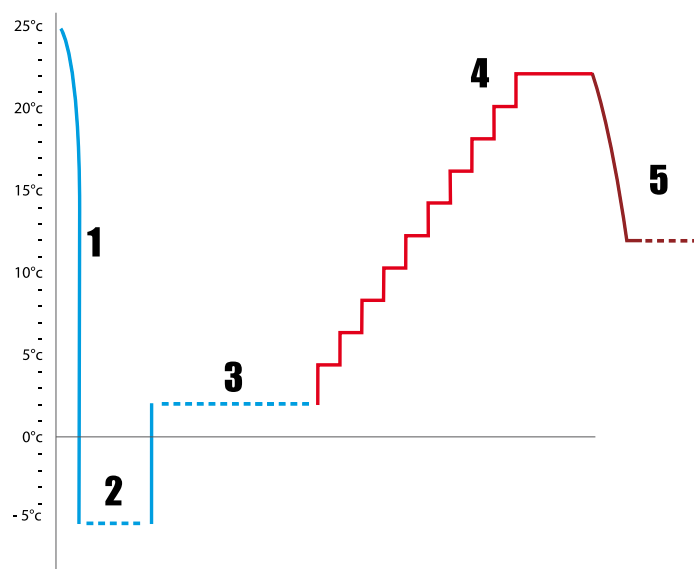
Regularidad y calidad de la fermentación: los 3 actores

La Higrometría

Para controlar la higrometría, una sonda mide permanentemente el nivel de humedad ambiente. En función de la temperatura del armario y del porcentaje de humedad programado, se pulveriza agua en forma de micro niebla. Para cubrir todo el volumen del armario, ésta micro niebla circula por las paredes laterales y por los tubos de difusión de la parte baja. La higrometría se reparte perfectamente, preservando los productos almacenados de la desecación, y esto en todas las temperaturas del ciclo de fermentación controlada.



La temperatura



La ventilación

Para evitar cualquier riesgo de corteza, la ventilación se canaliza y difunde a baja velocidad. El flujo de aire así tratado no entra en contacto directo con los productos, lo que garantiza una piel bella y sedosa. Este aspecto es particularmente importante para los panes. Esta ventilación controlada permite sobretodo un crecimiento a corazón.



Para bajar la temperatura de + 25° C (temperatura ambiente) a - 5° C, con 20 minutos es suficiente (armario vacío). Por consiguiente, está disponible rápidamente para recibir y bloquear a corazón sus productos. El gráfico de arriba ilustra las diferentes fases programables de un ciclo de fermentación controlada.

1. Bajada de la temperatura
2. Prebloqueo en negativo: necesario para parar totalmente la fermentación, a corazón, recién amasado (lo que impide la producción de burbujas).
3. Bloqueo
4. Fermentación escalonada hasta 10 niveles para evitar cualquier choque térmico (costra)
5. Gracias a la disminución progresiva de la temperatura se puede conservar el pan listo para cocer. Esto permite organizar el tiempo de producción.

Uso y funcionamiento

El control de la fermentación

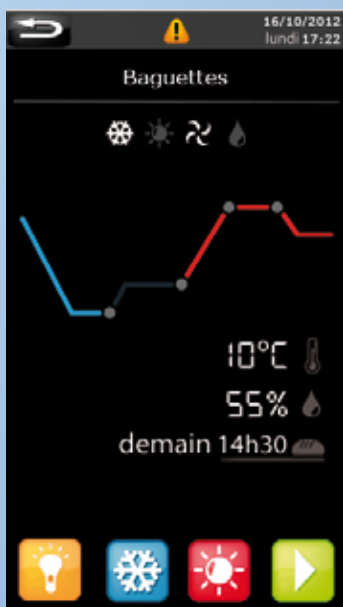


El panel e-drive es una pantalla táctil integrada en el armario. Le permite programar o utilizar en modo manual todas las funciones del armario.

Ultra intuitiva, bien durante las funciones que deben utilizarse cotidianamente, bien para programar y añadir recetas vía lápiz USB o vía conexión internet, bien para utilizar sin recurrir a la programación, un panel de mandos que le recomendamos por su simplicidad y sus múltiples posibilidades. Aproveche este programador tan fácil de utilizar como un Smartphone!



◀ un formato legible de 60x100 mm o sea 4,5"



El control de la fermentación

La pantalla táctil está a la vista, situada en el acero inoxidable en el lado de las bisagras de la puerta. Su ubicación le permite estar a salvo de los posibles golpes de carro. Tiene 9 programas disponibles, además de 2 en modo manual en frío y en calor. Se pueden programar 5 fases. (Rápida bajada en frío).

Puerto USB:

Situado detrás de un tapón estanco de PVC, el puerto USB le permite cargar fácilmente sus recetas. También podrá realizar un diagnóstico postventa del material en caso necesario.

Gráficos en pantalla:

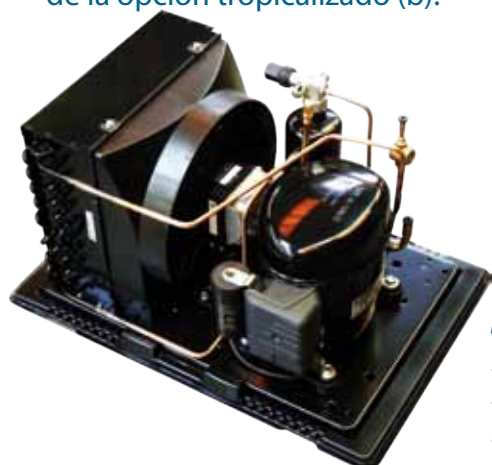
Un gráfico muestra al usuario el estado del trabajo que se está realizando. Presenta las diferentes etapas de la fermentación controlada.



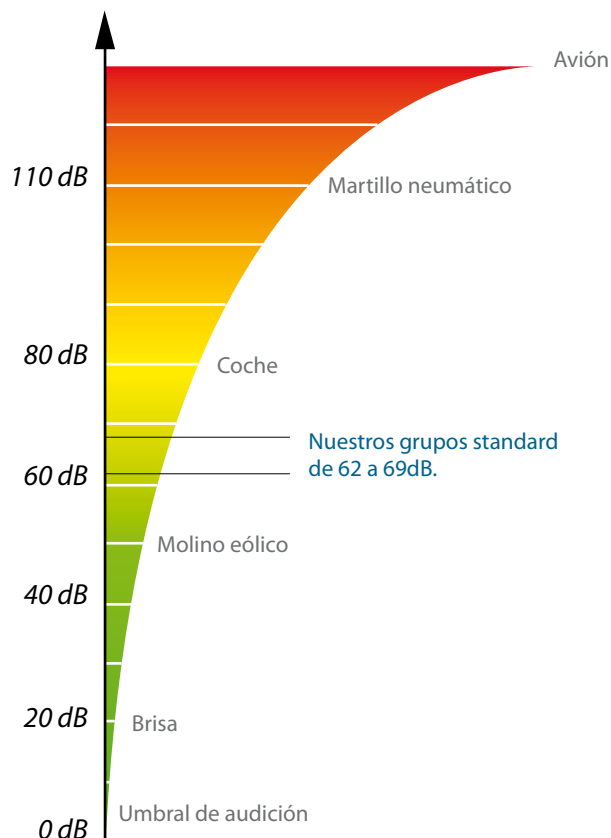
higiene y comodidad

Nuestros grupos frigoríficos

Su función es fundamental en cuanto a la fiabilidad y a la calidad de la fermentación. Escogidos cuidadosamente entre los proveedores más competentes, le podemos ofrecer diferentes modelos. Juntos estudiaremos el tipo de grupo que mejor se adapte a su uso según 2 tipos de grupos: hermético, (a) simple o dotado de la opción tropicalizado (b).



< para su confort, los grupos seleccionados son tan potentes como silenciosos.



a. Hermético

Aplicación standard en temperatura ambiente de 32° máximo. Compacto. Baja tensión en la mayoría de los modelos.



Todos nuestros evaporadores reciben un tratamiento para alargar su vida útil.



Las paredes interiores de acero inoxidable (opcional) garantizan para sus productos un entorno higiénico y fácil de mantener.



El conjunto de los elementos técnicos son de fácil acceso para su mantenimiento.



Los armarios con puerta acristalada tienen juntas redondeadas para facilitar su limpieza.



Los armarios de cubetas comparten las mismas ventajas técnicas.

b. Tropicalizado (opcional)

Recomendado para temperaturas ambientes altas (hasta 46°C). Necesidad de potencia a temperatura de evaporación superior a +10°C. Rendimiento mejorado cuando se exige una reducción del consumo. Instalación a distancia obligatoria para los armarios dobles.

higiene y comodidad



^ Una gama amplia, para adaptarse a sus necesidades.

Ergonomía

La empuñadura de la puerta cubre toda la altura de la puerta. Se agarra con facilidad y se adapta naturalmente a la altura del usuario.

Además, las bisagras ofrecen un ángulo de apertura de más de 180°.



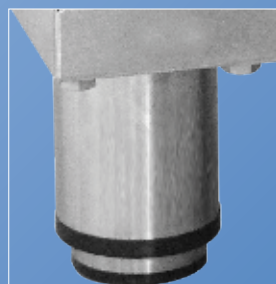
< En caso de sustitución, las juntas de puerta se desmontan fácilmente sin herramientas.

Ruedas o patas ajustables a elegir>

Limpieza

El evaporador así como todas las partes técnicas tienen fácil acceso, lo cual permite minimizar el tiempo dedicado a mantener el equipo en perfecto estado de marcha y de rendimiento. En los armarios dobles, una cubeta en el fondo de cada compartimento permite recuperar los condensados. También son de fácil acceso.

Las patas ajustables de 82 a 122mm o las ruedas opcionales (100mm) aíslan el armario del suelo. Este espacio le ofrece la posibilidad de limpiar debajo del armario sin moverlo.



Datos técnicos

Formatos de bandejas
46 (S, P, D) = 400 x 600
48 (S, P, D) = 400 x 800
68 (S, P, D) = 600 x 800 ó 600 x 400

Armarios verticales 1 compartimento

Separación de 66mm	46S	48S	68S
Capacidad en bandejas	24	24	24
Fondo total puerta cerrada / abierta (mm)	1010 / 1557	1250 / 1797	1250 / 1937
Ancho x alto (mm)	690 x 2290	690 x 2290	830 x 2290
Fondo cuerpo	860	1100	1100
Intensidad	12 A	12 A	14 A
Potencia eléctrica	2.8 kW	2.8 kW	3 kW
Potencia de calentamiento	2 kW	2 kW	2 kW
Potencia frigorífica	880W	880W	880W

Armarios verticales compactos 1 compartimento

Separación de 66mm	46P	48P	68P
Capacidad en bandejas	20	20	20
Fondo total puerta cerrada / abierta (mm)	1010 / 1557	1250 / 1797	1250 / 1937
Ancho x alto (mm)	690 x 2030	690 x 2030	830 x 2030
Fondo cuerpo	860	1100	1100
Intensidad	12 A	12 A	14 A
Potencia eléctrica	2.8 kW	2.8 kW	3 kW
Potencia de calentamiento	2 kW	2 kW	2 kW
Potencia frigorífica	880 W	880 W	880 W
dimension groupe (LxPxH mm)	346x498x298	346x498x298	346x498x298

Armarios verticales 2 compartimentos independientes

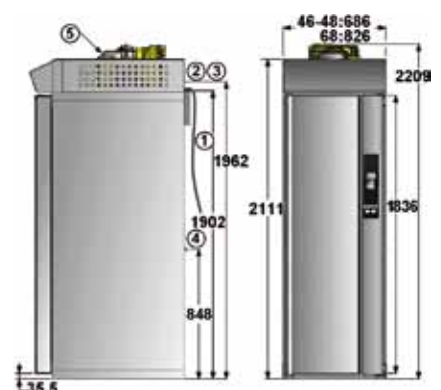
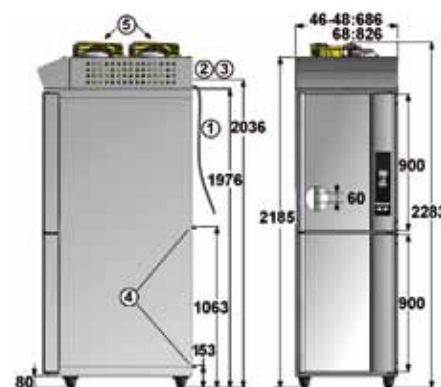
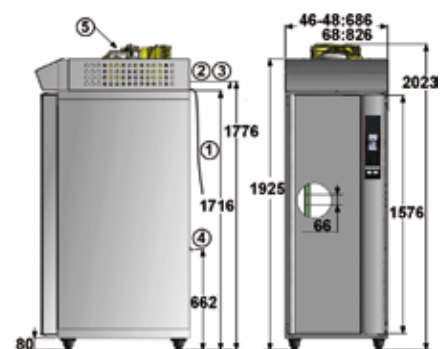
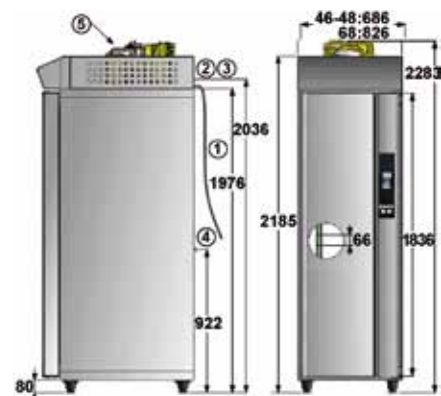
Separación de 60mm (66mm optional)	46D	48D	68D
Capacidad en bandejas	2x10 (2x20 option)	2x10 (2x20 option)	2x10 (2x20 option)
Fondo total puerta cerrada / abierta (mm)	1010 / 1557	1250 / 1797	1250 / 1937
Ancho x alto (mm)	690 x 2290	690 x 2290	830 x 2290
Fondo cuerpo	860	1100	1100
Intensidad	2x7,5 A	2x7,5 A	2x12 A
Potencia eléctrica	2x1,6 kW	2x1,6 kW	2 x 2,7kW
Potencia de calentamiento	2x1 kW	2x1 kW	2x2 kW
Potencia frigorífica	2x738 W	2x738 W	2 x 880W

Armarios compactos de carro 1 compartimento

	46C	48C	68C
Capacidad en bandejas	1010 / 1557	1250 / 1250	1250 / 1937
Fondo total puerta cerrada / abierta (mm)	690 x 2210	690 x 2210	830 x 2210
Ancho x alto (mm)	860	1100	1100
Fondo cuerpo	480 x 708	480 x 948	620 x 923
Intensidad	12 A	12 A	14 A
Potencia eléctrica	2.8 kW	2.8 kW	3 kW
Potencia de calentamiento	2 kW	2 kW	2 kW
Potencia frigorífica	880 W	880 W	880 W

Armarios de cubetas para masa fría en cocción directa

	B016S	36B
Potencia frigorífica	880W	1287W
Otros datos similares a	48S	68S
Separación (mm)	200	120
Capacidad (cantidad de cubetas)	36 (3 x 12)	16
Medidas de las cubetas	405x530x145	290x440x80
Capacidad de la cubeta	7 kg	4 kg



- ① Conexión eléctrica (3,5 m de cable suministrados)
 - ② electroválvula de agua (Ø 3/4M Presión de servicio: 3 bares mínimo, 5 bares máxi) 2m de flexible suministrados. (armarios dobles: 2 electroválvulas).
 - ③ Termostato de seguridad
 - ④ Desagüe: gamas S, P y C: 1,5m de manguera 10x16 suministrados. Gama D: Ø 3/8M
 - ⑤ Grupo frigorífico
- Patas regulables de 80 a 120mm. Ruedas 100mm (opcionales)

Prever 100mm de reserva técnica detrás del aparato.
Posibilidad de suministrar el armario desmontado: consútenos
Bisagras a la derecha o a la izquierda a precisar en el pedido. No son reversibles.
Grupo tropicalizado opcional, a distancia obligatorio en armarios dobles.
Ruedas o patas regulables a precisar en el pedido