Nous vous proposons une large gamme de four professionnel, élément indispensable dans une cuisine professionnelle. Vous trouverez ici, des fours choisis par des professionnels de la restauration afin de vous satisfaire : four à convection, four mixte vapeur, four combiné pâtisserie boulangerie, four de remise en température, four ventilé professionnel, four à pomme de terre, four à charbon, four tandoor ou four micro-ondes. Toute cette gamme de four a été sélectionnée parmi les meilleurs marques du marché pour leur robustesse, fiabilité et leur prix.

FOURS

Depuis plus de 46 ans, nous nourrissons l'ambition de proposer à nos clients les meilleurs outils pour cuisiner. Lorsque nous avons lancé notre activité en 1973 avec nos 18 collaborateurs, personne ne se doutait que nous bâtirions notre succès sur cette ambition.

Nous ne nous considérons pas comme un simple fabricant d'appareils, mais plutôt comme une entreprise à même de proposer des solutions innovantes. La satisfaction de nos clients est et reste notre principale préoccupation. C'est grâce à cette vision que RATIONAL est devenu leader mondial du marché et des technologies. Aujourd'hui, 140 millions de plats sont préparés dans des appareils RATIONAL sur l'ensemble du globe.

Avec plus de 1.000.000 appareils sur le marché, nos systèmes de cuisson sont devenus de véritables standards au sein des cuisines professionnelles du monde entier. L'étude Kantar TNS menée en 2018 révèle que 98 % de nos clients en Allemagne, Grande-Bretagne et aux États-Unis sont satisfaits de nos produits, ce qui confirme que nous sommes sur la bonne voie : Ils nous recommandent volontiers.

RATIONAL

ICOMBI® CLASSIC

L'iCombi Classic est véritablement un appareil aux talents multiples qui deviendra vite une aide indispensable dans votre cuisine. Sur moins d'1 m2, il remplace à lui seul de nombreux appareils de cuisson traditionnels. Il est robuste, puissant et efficace. Simple d'utilisation. Il séduit grâce à ses fonctions qui garantissent une qualité de cuisson élevée. Parce qu'en tant que chef expérimenté, vous méritez d'obtenir un résultat qui soit parfaitement conforme à vos attentes.

	PUISSANCE TOTALE			DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	**CHALEUR**	**VAPEUR**	**RACCORDÉE**	**LONGUEUR**	**PROFONDEUR**	**HAUTEUR**
VERSION ÉLECTRIQUE						
6-1/1	10.3	9	10.8	850	842	754
10-1/1	18	18	18.9	850	842	1014
6-2/1	21.6	18	22.4	1072	1042	754
10-2/1	36	36	37.4	1072	1042	1014
20-1/1	36	36	37.2	877	913	1807
20-2/1	66	54	67.9	1082	1117	1807

	PUISSANCE TOTALE	DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	**KW**	**LONGUEUR**	**PROFONDEUR**	**HAUTEUR**
VERSION GAZ				
6-1/1	0.6	850	842	754
10-1/1	0.9	850	842	1014
6-2/1	0.9	1072	1042	754
10-2/1	1.5	1072	1042	1014
20-1/1	1.3	877	913	1807
20-2/1	2.2	1082	1117	1807

arcade EQUIPEMENT

RATIONAL

ICOMBI® PRO

L'iCombi Pro est disponible en différentes tailles, l'important est avant tout que ses performances soient adaptées à vos besoins, et non l'inverse. 20 repas ou 2000 ? Cuisine ouverte ? Taille de la cuisine ? Électricité ? Gaz ? XS ? 20-2/1 ? Quel modèle convient à votre cuisine ?

	PUISSANCE TOTALE			DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	**CHALEUR**	**VAPEUR**	**RACCORDÉE**	**LONGUEUR**	**PROFONDEUR**	**HAUTEUR**
VERSION ÉLECTRIQUE						
XS 6-2/3	5.4	5.4	5.7	655	621	567
6-1/1	10.3	9	10.8	850	842	754
10-1/1	18	18	18.9	850	842	1014
6-2/1	21.6	18	22.4	1072	1042	754
10-2/1	36	36	37.4	1072	1042	1014
20-1/1	36	36	37.2	877	913	1807
20-2/1	66	54	67.9	1082	1117	1807

	PUISSANCE TOTALE	DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	**KW**	**LONGUEUR**	**PROFONDEUR**	**HAUTEUR**
VERSION GAZ				
6-1/1	0.6	850	842	754
10-1/1	0.9	850	842	1014
6-2/1	0.9	1072	1042	754
10-2/1	1.5	1072	1042	1014
20-1/1	1.3	877	913	1807
20-2/1	2.2	1082	1117	1807

RATIONAL

IVARIO® PRO

30 couverts ou 3000 ? Beaucoup de place ? Peu de place ? L'iVario Pro s'adapte à vos besoins et séduit grâce à son extraordinaire puissance. De jour comme de nuit. Bientôt aussi dans votre cuisine.

	PUISSANCE TOTALE	DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	VAPEUR	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
VERSION ÉLECTRIQUE				
2-XS	14	1100	756	485
PRO 2-S	21	1100	938	485
PRO L	27	1030	894	608
PRO XL	41	1365	894	608
PRO 2-S + PRESSION	21	1100	938	485
PRO L + PRESSION	27	1030	894	608
PRO XL + PRESSION	41	1365	894	608

arcade EQUIPEMENT

Josper est né en 1969 lorsque la technologie la plus innovante qu'il soit et la tradition se sont unies. Créée par Pere Juli et Josep Armangué à Pineda de Mar, Barcelone, l'entreprise Josper est devenue une légende dans le monde de la gastronomie au charbon de bois.

Avec plus de 40 000 clients, Josper est le partenaire idéal des chefs les plus exigeants qui souhaitent obtenir la meilleure qualité possible de grillades au charbon de bois. Nous n'avons jamais oublié nos origines familiales, ni l'art séculaire de la grillade au charbon de bois, et nous utilisons toujours du charbon de bois de la meilleure qualité possible.

FOURS À BRAISE JOSPER HJX-20

Le four à braise Josper HJX-20, le mini-four Josper, recommandé pour environ 40 convives, le temps de chauffe est d'environ 25 minutes, la consommation journalière de charbon de bois est de 6 à 8 kg, la performance par chargement est de 7 heures. Production horaire moyenne de 25 kg et température de cuisson de 250 à 350 °C.

			DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE		DIM.GRILLE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
HJX-20	Comptoir	580X340	710	420	1120
HJX-20-PM	Comptoir Et Plancha	580X340	710	420	1120

FOUR À BRAISE JOSPER HJX-25

Le four à braise Josper HJX-25, le four Josper de petite taille recommandé pour environ 80 convives, le temps de chauffe est d'environ 30 minutes, la consommation journalière de charbon de bois est de 10 à 12 kg, la performance par chargement est de 9 heures. Production horaire moyenne de 60 kg et température de cuisson de 250 à 350 °C.

			DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE		DIM.GRILLE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
HJX-25-M	Comptoir	500X510	640	600	1300
HJX-25-MBC	Comptoir Et Plancha	500X510	640	600	1300
HJX-25-L	Comptoir	500X510	640	600	1850
HJX-25-LBC	Comptoir Et Plancha	500X510	640	600	1820

FOUR À BRAISE JOSPER HJX-45

Le four à braise Josper HJX-45, le four Josper de taille moyenne, recommandé pour environ 120 convives, le temps de chauffe est d'environ 35 minutes, la consommation journalière de charbon de bois est de 12 à 16 kg, la performance par chargement est de 9 heures. Production horaire moyenne de 90 kg et température de cuisson de 250 à 350 °C.

			DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE		DIM.GRILLE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
HJX-45-M	Comptoir	760X510	930	600	1380
HJX-45-MBC	Comptoir avec support plateaux	760X510	930	600	1380
HJX-45-L	Avec support armoire	760X510	930	600	1900
HJX-45-LBC	Avec support armoire et support plateaux	760X510	930	600	1900

FOUR À BRAISE JOSPER HJX-50

Le four à braise Josper HJX-50, le four Josper de grande taille, recommandé pour environ 175 convives, le temps de chauffe est d'environ 40 minutes, la consommation journalière de charbon de bois est de 16 à 20 kg, la performance par chargement est de 9 heures. Production horaire moyenne de 110 kg et température de cuisson de 250 à 350 °C.

			DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE		DIM.GRILLE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
HJX-50-M	Comptoir	760X750	930	860	1380
HJX-50-MBC	Comptoir avec support plateaux	760X750	930	860	1380
HJX-50-L	Avec support armoire	760X750	930	860	1900
HJX-50-LBC	Avec support armoire et support plateaux	760X750	930	860	1900

MINI-FOUR À BRAISE JOSPER HJA-20

Le four à charbon de bois Josper HJA-20, le mini-four Josper, recommandé pour environ 40 convives, le temps de chauffe est d'environ 25 minutes, la consommation journalière de charbon de bois est de 6 à 8 kg, la performance par chargement est de 7 heures. Production horaire moyenne de 25 kg et température de cuisson de 250 à 350 °C.

			DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE		DIM.GRILLE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
HJA-20 MINI	Classe A comptoir	580X340	830	650	940

FOUR À BRAISE JOSPER HJA-25

Le four à braise Josper HJA-25, le four Josper de petite taille, recommandé pour environ 60 convives, le temps de chauffe est d'environ 30 minutes, la consommation journalière de charbon de bois est de 10 à 12 kg, la performance par chargement est de 9 heures. Production horaire moyenne de 60 kg et température de cuisson de 250 à 350 °C.

			DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE		DIM.GRILLE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
HJA-25-M	Classe A	500X510	760	740	1980
HJA-25-H	Classe A comptoir	500X510			
HJA-25-HC	Armoire de contrôle de température Classe A	500X510	850	1210	2000

FOUR À BRAISE JOSPER HJA-45

Le four à braise Josper HJA-45, le four Josper de petite taille, recommandé pour environ 80 convives, le temps de chauffe est d'environ 30 minutes, la consommation journalière de charbon de bois est de 10 à 12 kg, la performance par chargement est de 9 heures. Production horaire moyenne de 60 kg et température de cuisson de 250 à 350 °C.

			DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE		DIM.GRILLE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
HJA-45-M	Classe A	760X510	1050	740	1980
HJA-45-H	Classe A comptoir	760X510			
HJA-45-HC	Armoire de contrôle de température Classe A	760X510			

FOUR À BRAISE JOSPER HJA-50

Le four à braise Josper HJA-50, le plus grand des fours Josper, recommandé pour environ 175 convives, le temps de chauffe est d'environ 40 minutes, la consommation journalière de charbon de bois est de 16 à 20 kg, la performance par chargement est de 9 heures. Production horaire moyenne de 110 kg et température de cuisson de 250 à 350 °C.

			DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE		DIM.GRILLE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
HJA-50-M	Classe A	760X750	1050	1060	1980
HJA-50-H	Classe A comptoir	760X750			
HJA-50-HC	Armoire de contrôle de température Classe A	760X750	1050	1060	1980

GRIL BASQUE JOSPER PVJ-076-1 - INDIVIDUEL

Le Gril Basque Josper PVJ-076-1 individuel a une surface de cuisson de 760 x 510 mm et un rail vertical pour le gril de 290 mm. Le temps de chauffe est d'environ 20 minutes, avec une température de cuisson de 250 °C et une consommation journalière de charbon de bois de 18 à 20 kg en moyenne. Accessoires inclus: pinces et tisonnier.

			DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE		DIM.GRILLE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
PVJ-076-1	Gril individuel avec un seau de braises	760X510	1150	900	1610

GRIL BASQUE JOSPER PVJ-076-2 - DOUBLE GRIL INDIVIDUEL

Le double Gril Basque Josper PVJ-076-2 individuel a une surface de cuisson de 760 x 510 mm (x2) et un rail vertical pour le gril de 290 mm. Le temps de chauffe est d'environ 20 minutes, avec une température de cuisson de 250 °C. et une consommation journalière de charbon de bois de 36 à 40 kg en moyenne Accessoires inclus : pinces et tisonnier.

			DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE		DIM.GRILLE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
PVJ-076-2	Gril individuel avec un seau de braises	760X510	2090	900	1610

Eurofours est une entreprise française, familiale et indépendante, qui fabrique depuis plus de 35 ans du matériel professionnel de boulangerie et pâtisserie. A l'origine, Eurofours était spécialisé dans la fabrication de fours ventilés pour boulanger pâtissier. Fort de son succès, la société n'a eu cesse d'élargir sa gamme et ses compétences.

Ce fabricant, à la production exclusivement française, a assuré son développement par la reprise successive de marques, chacune spécialisée dans leur domaine :
- ANGOULVANT pour son expérience dans les fours rotatifs et les fours à sole.
- BOUTON pour la fermentation et la surgélation.
- PIERRE-PONT pour les chambres de pousse et armoires de fermentation.
- JOLIVET pour les fours à sole.
- ARPIN pour le matériel de pâtisserie et chocolaterie.

Les 3 usines de production sont situées au cœur de l'Avesnois dans la région des Hauts de France reconnus pour leur qualité de fabrication les produits Eurofours sont présent aujourd'hui autant sur un plan national qu'à l'échelle mondiale. Eurofours est devenu le partenaire incontournable du secteur des boulangeries et pâtisseries pour leur équipement en matériel de fermentation et de cuisson de pain et viennoiserie.

FOURS À CHARIOT ROTATIF

Le four à chariot rotatif Eurofours est destiné à la cuisson de tous les types de pains et est particulièrement adapté aux productions de masse et aux conditions extrêmes d'utilisation. Il a une capacité pouvant aller jusqu'à 190 baguettes par fournée et acceptant des chariots jusqu'à 19 étages de produits variés.
Connu et reconnu depuis bien longtemps pour sa robustesse, et les économies qu'il procure par sa maitrise énergétique. Il se distingue aussi par ses excellents résultats de cuisson :
croustillant, brillance développement et propriétés gustatives idéales !

UTILISATION

- Cuisson de pains, viennoiserie, pâtisserie. - Capacité de 90 à 252 baguettes. - Energie : électricité, gaz ou foul.

OPTIONS

- Chambre de cuisson tout inox. - Structure et extérieur inox. - Variateur de vitesse.
- Tableau de commande électronique programmable.

CONSTRUCTION

- Façade, hotte, extracteur en acier inoxydable. - Résistances électriques blindées en inox.
- Faisceaux électriques siliconés haute température. - Isolation par panneaux de laine de roche.
- Double vitrage 8 mm, verre trempé "Securit". - Rampe d'accès inox 400 mm.
- Réversibilité de la porte et des commandes (à préciser à la commande).
- Equipé de soupapes pour l'évacuation des buées.
- Echangeur de chaleur tout inox réfractaire (garanti 5 ans).
- 2 appareils à buée assurant une parfaite diffusion sur les produits.
- 4 turbines de distribution de la chaleur pour une meilleure cuisson

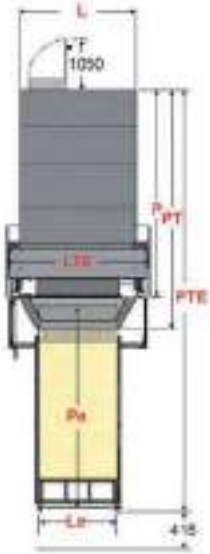
CHAUFAGE ÉLECTRIQUE

		PUISSANCE	PUISSANCE DE CHAUFFE	DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	**SUPPORTS**	**KW**	**KW**	**LARGEUR**	**PROFONDEUR**	**HAUTEUR**
FRE-EP144 (S)	600 X 800	57.3	54	1500	1500	2300
FRE-EP216 (L)	800 X 1000	79	76	1500	1500	2300

CHAUFFAGE FUEL OU GAZ

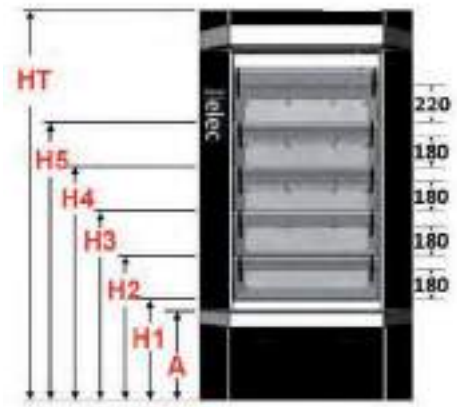
		PUISSANCE	PUISSANCE DE CHAUFFE	DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	**SUPPORTS**	**KW**	**KW**	**LARGEUR**	**PROFONDEUR**	**HAUTEUR**
FRE-GP144 (S)	600 X 800	3.6	90	1500	1500	2300
FRE-GP216 (L)	800 X 1000	3.6	110	1500	1500	2300

FOUR A SOLES



Le four à sole Pierre Elec offre plusieurs mode d'enfournement. Son enfourneur élévateur intégre vous offre le meilleur en terme d'ergonomie : il reste léger et facilement manipulable en élévation ou translation, quelque soit sa charge. Une position de rangement (avec effacement de hotte) permet de supprimer son empreinte au sol. Il vous est également possible d'équiper votre Pierre Elec d'élévateur à ciseau ou à colonne.
Disponible sur les fours 2, 3 et 4 étages, la régulation Evidence est un écran tactile permettant de piloter chaque étage de manière indépendante en distinguant les températures de sole et de voûte. Une régulation électromécanique est également possible, avec une commande par étage.
Proposé avec 1 voie de 900 mm de large ou 2 voies de 620 ou 770 mm, notre gamme de fours Pierre Elec offre également 3 profondeurs : 1200, 1800 et 2100 mm. Ainsi, que ce soit pour des raisons d'encombrement ou de volume de production, vous trouverez forcément le modèle adapté à votre fournil !

			RÉGULATION EVIDENCE		EVCO STANDARD	
	MODÈLE	SURFACE M²	KW	A	KW	A
	FOURS 1 VOIE LARGEUR 900 MM					
3 ÉTAGES	PE-31912	3,24	16,4	23,6	19	27,4
	PE-31918	4,80	21	30,3	25	36,1
	PE-31921	5,70	22,1	31,9	29	41,9
4 ÉTAGES	PE-41912	4,30	19,6	28,3	24	34,6
	PE-41918	6,40	26,3	37,9	31	44,7
	PE-41921	7,60	29,5	42,6	35	50,5
5 ÉTAGES	PE-51912	5,40	-	-	28	40,4
	PE-51918	8,10	-	-	40	57,5
	PE-51921	9,45	-	-	42	60,6
	FOURS 2 VOIES LARGEUR 620 MM					
3 É	PE-32612	4,50	21,6	31,2	25	36,1
4 É	PE-42612	5,95	25,9	37,4	31	44,7
	PE-42618	8,93	34,7	50	41	59,2
	FOURS 2 VOIES LARGEUR 770 MM					
3 É	PE-32818	8,30	33,6	48,5	42	60,6
	PE-32821	9,70	35,8	41,7	48	69,3
4 É	PE-42818	11,09	44,1	63,7	51	73,6
	PE-42821	12,90	47,7	68,9	60	86,6



LARGEURS (MM)

VOIES	BOUCHE	L	LTE	LE
1	900	1330	1620	955
2	620	1670	1960	675
2	770	1970	2260	825

HAUTEURS (MM)

N.D'ÉTAGES	A	H1	H2	H3	H4	H5	HT	HAUTEUR SOUS PLAFOND
3	820	870	1150	1430	-	-	2120	2540
4	680	730	1010	1290	1570	-	2260	2680
5	574	630	911	1191	1471	1751	2441	2861

PROFONDEURS (MM)

DALLE DE	P	L	LTE	LE
1200	1689	2039	1692	3395
1800	2237	2687	2342	4723
2100	2663	3014	2652	5765

FOURS À SOLE MODULAIRES

-Habillage tout inox. -Chauffage électrique direct. -Montée en température très rapide : environ 30 minutes.
-Régularité de température maximale sur toute la surface de cuisson grâce à la répartition des masses métalliques de la chambre.
-Résistance de chauffe transversales spécialement étudiées pour contrôler l'homogénéité de la température et annuler toute déperdition de bouche.
-Très grande capacité de tenue en teméprature en phase de régulation permettant d'importantes économies d'énergie. -Cuisson sur dalle réfractaire assurant des effets de sole doux et réguliers.
-Commande électrique par bouton poussoir des évacuations de buée sur chaque module.
-Réglage et indication permanente des températures voûte et sole par régulateur électronique compensant automatiquement l'inertie et la charge des fours.
-Commandes regroupées en façade et portes à vision panoramique pour une surveillance parfaite de la cuisson des produits.
-Dimensions extérieure réduites permettant l'installation dans les laboratoires les plus exigus.
-Deux types de modèle sproposés en hauteur utile de cuisson : 150 ou 250mm.
-Hotte aspirante pour une évacuation rapide des buées de défournement.

FOURS ÉLECTRIQUES 2 PLAQUES 40 X 60 CM

MODÈLE	FSM02A-18	FSM02A-22	FSM02T-18	FSM02T-22
HAUTEUR DE BOUCHE	180	220	180	220
AVEC BUÉE PUISS. ÉLEC (KW)	5.2/7.6	5.3 / 7.7	5.3 / 7.7	5.9 / 8.5
SANS BUÉE PUISS. ÉLEC (KW)	3.8 / 5.5	3.9 / 5.6	3.9 / 5.6	4.5 / 6.4
SURFACE DE CUISSON (LXP MM)	830 X 610		660 X 810	
SURFACE DE CUISSON (M2)	0.50		0.53	
DIM. FOUR (LXPXH MM)	1150X1025X375	1150X1025X415	980X1225X375	980X1225X415

FOURS ÉLECTRIQUES 4 PLAQUES 60 X 40 CM*

MODÈLE	FSM04T-18	FSM04T-22
HAUTEUR DE BOUCHE	180	220
AVEC BUÉE PUISS. ÉLEC (KW)	8.8 / 12.8	8.8 / 12.8
SANS BUÉE PUISS. ÉLEC (KW)	6 / 8.7	6 / 8.7
SURFACE DE CUISSON (LXP MM)	1240 X 820	1240 X 820
SURFACE DE CUISSON (M2)	1.02	1.02
DIM. FOUR (LXPXH MM)	1560X1225X375	1560X1225X415

EUROFOURS

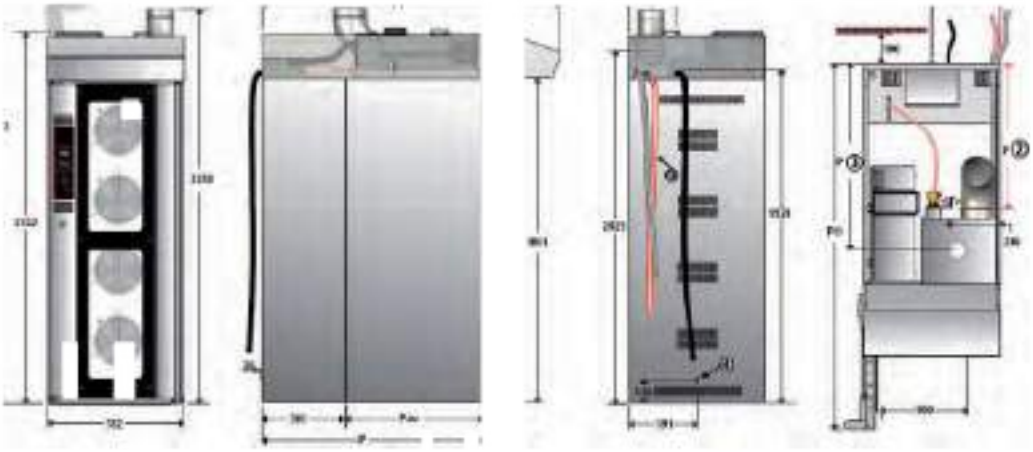
FOURS A CHARIOT FIXE CF80

- Une qualité exceptionnelle de cuisson, un encombrement réduit pour une grande capacité, une simplicité d'emploi.
- La fiabilité d'un équipement complet et de haute technologie : boîte à buée, isolation parfaite, hotte performante avec extracteur.
- Système de régulation multivoie unique et breveté, assurant une homogénéité de cuisson inégalée.
- Matériel en acier inoxydable : chambre de cuisson, façade, côtés, porte, chariots .

OPTIONS :

- Programmateur 25 ou 99 programmes.
- Variateur de vitesse.

Charnière à droite ou à gauche à préciser à la commande



	FOURS ÉLECTRIQUES 40 X 60 CM	FOURS ÉLECTRIQUES 40 X 80 CM
MODÈLE	**9P-12A30D2000**	**9P-12B30D2000**
AVEC BUÉE PUISS. ÉLEC (KW)	33.8 / 31.5	33.8 / 31.5
TENSION / INTENSITÉ STANDARD	STANDARD : TRI 400V+N+T / 48.8 A (OPTION : TRI 230V+T)	
DIMENSIONS	782X1490X2258MM	782X1630X2258MM
COMPATIBILITÉ FRÉQUENCE	50 OU 60 HZ	
POIDS	450	500

arcade EQUIPEMENT

FOURS VENTILÉS

Chez Eurofours, les font partie de notre histoire. Ils sont nos racines, notre présent et notre avenir. PierreLancelot, fondateur de la société, a été le premier à créer des fours ventilés d'une qualité de cuisson incomparable. Il nous a également montré la voie à suivre pour continuer de faire d'Eurofours LE fabricant de référence. C'est pourquoi depuis plus de 30 années notre place est celle d'un leader. Notre philosophie s'articule autour de deux idées simples : conserver notre savoir-faire industriel historique et développer des fonctionnalités innovantes qui répondent aux attentes de nos clients.

Four ventilé 10 plaques

Four ventilé 10+5 plaques

Four ventilé 2x4 plaques

Four ventilé 5 plaques

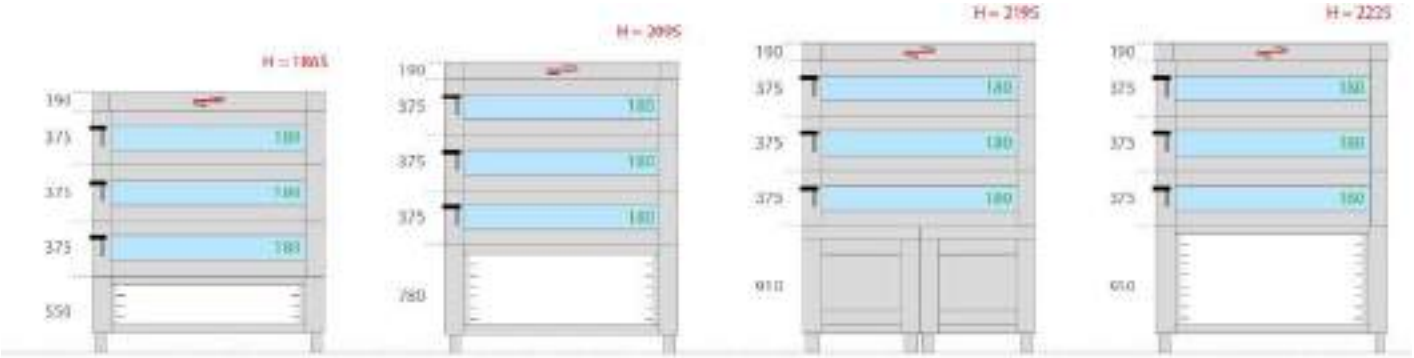
Four ventilé électrique 5 plaques

	40 X 60 CM	60 X 40 CM	40 X 80 CM
MODÈLE	**FVE05A-10**	**FVE05T-05**	**FVE05B-10**
PUISS. ÉLEC (KW) AVEC BUÉE	10.2 / 9.45	-	10.2 / 9.45
PUISS. ÉLEC (KW) SANS BUÉE	-	5.8 / 5.25	-
TENSION / INTENSITÉ STANDARD	TRI 400V+N+T (OPTION : TRI 230V+T, MONO 230V+N+T)		
DIMENSIONS	780X1085X625	980X885X625	780X1285X625
COMPATIBILITÉ FRÉQUENCE	50 OU 60 HZ		
POIDS	125	125	137

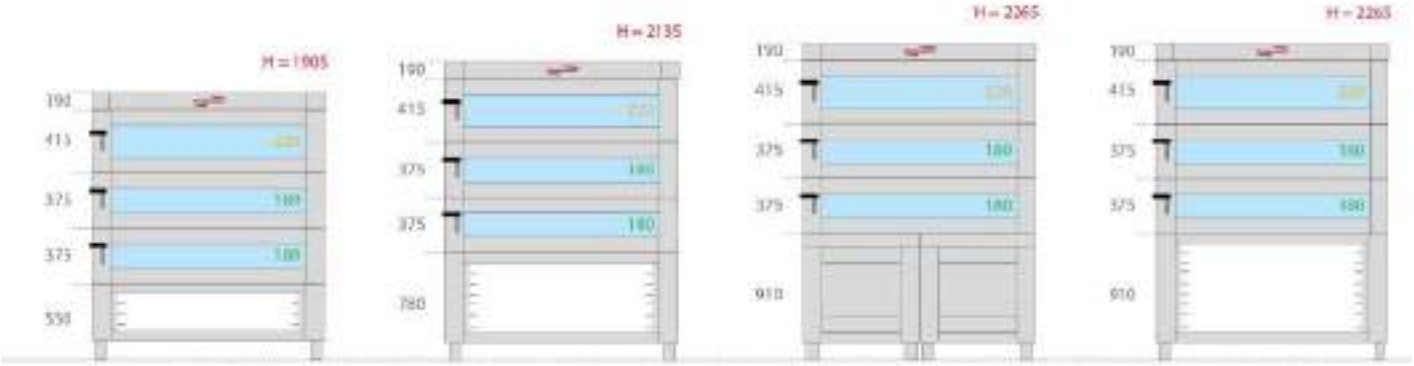
Four ventilé électrique 10 plaques

	40 X 60 CM	60 X 40 CM	40 X 80 CM
MODÈLE	**FVE10A-20**	**FVE10T-20**	**FVE10B-20**
PUISS. ÉLEC (KW) AVEC BUÉE	19.7 / 18.9	19.7 / 18.9	19.7 / 18.9
PUISS. ÉLEC (KW) SANS BUÉE	-	-	-
TENSION / INTENSITÉ STANDARD	TRI 400V+N+T (OPTION : TRI 230V+T, MONO 230V+N+T)		
DIMENSIONS	780X1085X1080	980X885X1080	780X1285X1080
COMPATIBILITÉ FRÉQUENCE	50 OU 60 HZ		
POIDS	200	200	225

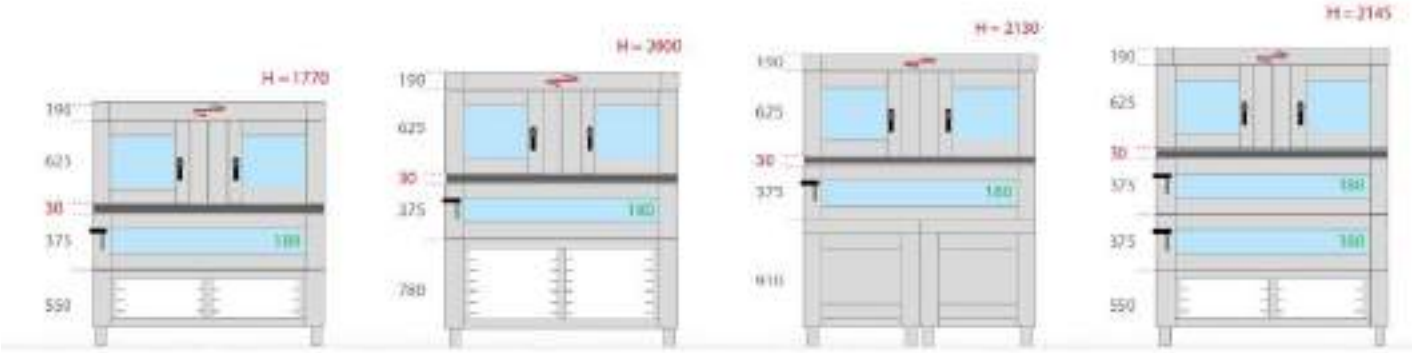
EXEMPLES DE COMBINAISONS AVEC FOURS VENTILES



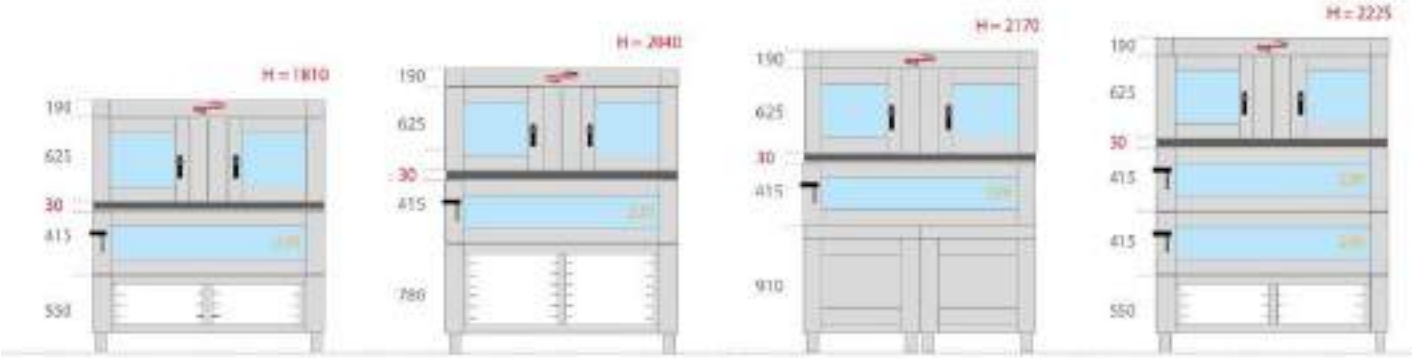
APF plutôt quéturve : ajouter H+30mm



APF plutôt quéturve : ajouter H+30mm



APF plutôt quéturve : ajouter H+30mm

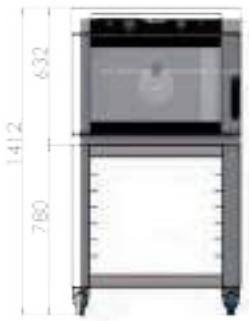


APF plutôt quéturve : ajouter H+30mm

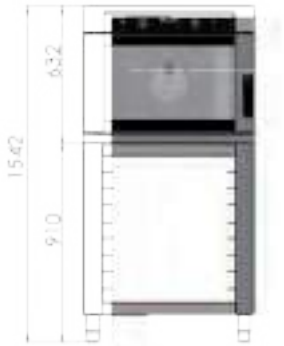
FOURS COMPACTS RBOX

Le four Rbox hérite de tout le savoir-faire Eurofours en matière de fours de boulangerie et pâtisserie, mais se destine à un champ d'utilisation bien plus large : hôtellerie, restauration rapide ou gastronomique, terminal de cuisson, snack... Un four polyvalent, dédié aux exigences de métiers différents.

MODÈLE	3 ÉTAGES	4 ÉTAGES
Buée	AVEC BUÉE	AVEC BUÉE
Format de plaques	600X400	600X400
Dim L x P x H (mm)	780 X 800 X 632	780 X 800 X 632
Réference	**FBE-03T-03**	**FBE-04T-05**
Espace inter étage	98 MM	85 MM
Tension	MONO 230V+N+T / 15.3 A	MONO 230V+N+T / 25.65 A
Voltage - ampérage	230 V - 15.3 A	230 V - 25.6 A
Fréquence	50/60HZ	50/60HZ
Puissance électrique	3.7 KW	5.9 KW
Puissance de chauffe	3.15 KW	5.25 KW
Poids	74 KG	74 KG



Sur piètement de 780 à 6 étages



Sur piètement de 910 à 8 étages

Sur piètement de 550 à 3 étages avec deux fours superposés

FAGOR

La génération Advance possède l'une des plus grandes gammes de fours industriels du marché en termes de tailles et de performances. 6 tailles différentes pour chacune des 3 gammes d'équipements et de fonctionnalités. Le chef doit simplement choisir le modèle adapté à ses besoins professionnels.

Fagor Industrial combine la fusion des processus de chaleur et de froid dans une solution Cook & Chill parfaite. Des équipements combinant des fours professionnels Advance et des sableuses industrielles à température de série ATA, permettant d'optimiser le travail, les performances, l'efficacité et la productivité d'une cuisine professionnelle.

Fagor Industrial dispose d'un vaste catalogue de compléments et d'accessoires qui répondent aux demandes les plus exigeantes et vous permettent de tirer le meilleur parti des fours professionnels.

FOURS ADVANCE-PLUS

Les fours ADVANCE PLUS sont adressés aux professionnels qui ne veulent renoncer à aucune fonctionnalité. Ils proposent donc les meilleures prestations du marché et représentent le parfait équilibre entre qualité en cuisine, simplicité, efficacité et sécurité.
La nouvelle gamme de fours ADVANCE PLUS incorpore le contrôle de fonctionnement via un écran touch control, elle dispose de 4 modes de cuisson : vapeur, vapeur réglable, régénération et convection. En plus de travailler en mode manuel, l'utilisateur peut choisir le mode Fagor Cooking (recettes propres ou recommandées par Fagor) ou le mode Fagor Easy pour ceux qui ne veulent pas se compliquer la vie.
- La tension des fours Advance plus à gaz est de 230V 1+N-50 Hz- en option, 60Hz.
- La tension des fours Advance plus électriques est de 230V 3 / 400V 3+N-50 Hz/60Hz.

FOURS ADVANCE PLUS À GAZ

	PUISSANCE TOTALE			DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	**KW(GAZ)**	**KW(ELEC)**	**CAPACITÉ**	**LONGUEUR**	**PROFONDEUR**	**HAUTEUR**
APG-061	12	1.2	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	898	922	846
APG-101	18	1.2	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	898	922	1117
APG-102	35	1.2	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	1130	1063	1117
APG-201	36	2.4	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	929	964	1841
APG-202	65	2.4	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	1162	1074	1841

FOURS ADVANCE PLUS ÉLECTRIQUES

	PUISSANCE TOTALE		DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	**KW**	**CAPACITÉ**	**LONGUEUR**	**PROFONDEUR**	**HAUTEUR**
APE-061	10.2	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	898	867	846
APE-061 I	10.2	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	898	867	846
APE-101	19.2	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	898	867	1117
APE-101 I	19.2	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	898	867	1117
APE-102	31.2	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	1130	1063	1117
APE-201	38.4	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	929	964	1841
APE-202	62.4	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	1162	1074	1841

FOURS ADVANCE

Les fours ADVANCE sont la solution idéale pour les professionnels qui ont besoin d'un four accessible avec des prestations avancées, capable d'obtenir des résultats culinaires irreprochables mais aussi en termes d'efficacité et de sécurité.
Le fonctionnement des fours ADVANCE électriques est contrôlé par l'intermédiaire de boutons-poussoirs + « Scroll », il est composé de 5 gammes de cuisson : vapeur, vapeur à basse température, régénération, mixte et convection (jusqu'à 300ºC). Dans ces fours, la vapeur de cuisson est produite dans un générateur externe à la chambre. Ils sont également équipés par défaut d'une sonde de température et d'une douche rétractable, accessible depuis le porte-commandes.
La tension des fours Advance électriques est de 230V 3 / 400V 3+N-50 Hz/60Hz.

FOURS ADVANCE À GAZ

	PUISSANCE TOTALE			DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	**KW(GAZ)**	**KW(ELEC)**	**CAPACITÉ**	**LONGUEUR**	**PROFONDEUR**	**HAUTEUR**
AG-061	12	1.2	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	898	922	846
AG-101	18	1.2	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	898	922	1117
AG-102	35	1.2	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	1130	1063	1117
AG-201	36	2.4	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	929	964	1841
AG-202	65	2.4	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	1162	1074	1841

FOURS ADVANCE ÉLECTRIQUES

	PUISSANCE TOTALE		DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	**KW**	**CAPACITÉ**	**LONGUEUR**	**PROFONDEUR**	**HAUTEUR**
AE-0623	5.8	6 GN-2/3	657	563	570
AE-061	10.2	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	898	867	846
AE-061 I	10.2	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	898	867	846
AE-101	19.2	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	898	867	1117
AE-101 I	19.2	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	898	867	1117
AE-102	31.2	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	1130	1063	1117
AE-201	38.4	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	929	964	1841
AE-202	62.4	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	1162	1074	1841

FOURS CONCEPT À INJECTION

Les fours CONCEPT à injection sont la réponse de base pour tout professionnel à la recherche d'un four facile à utiliser, économique, puissant et robuste. Dans leur version électrique, on peut travailler en convection, en vapeur, en fonction mixte et en régénération.

FOURS CONCEPT À INJECTION À GAZ

	PUISSANCE TOTALE			DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	KW(GAZ)	KW(ELEC)	CAPACITÉ	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
ACG-061	12	1.2	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	898	867	846
ACG-101	18	1.2	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	898	867	1117
ACG-102	35	1.2	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	1130	1063	1117
ACG-201	36	2.4	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	929	964	1841
ACG-201-C	36	2.4	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	929	964	1841
ACG-202	65	2.4	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	1162	1074	1841
ACG-202-C	65	2.4	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	1162	1074	1841

FOURS CONCEPT À INJECTION ÉLECTRIQUE

	PUISSANCE TOTALE		DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	KW	CAPACITÉ	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
ACE-0623	5.8	6 GN-2/3	657	563	570
ACE-061	10.2	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	898	867	846
ACE-061 I	10.2	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	898	867	846
ACE-101	19.2	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	898	867	1117
ACE-101 I	19.2	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	898	867	1117
ACE-102	31.2	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	1130	1063	1117
ACE-201	38.4	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	929	964	1841
ACE-201-C	38.4	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	929	964	1841
ACE-202	62.4	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	1162	1074	1841
ACE-202-C	62.4	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	1162	1074	1841

ITALFORNI
pesaro

Acheter un four Italforni, c'est valoriser votre travail avec des ingrédients uniques: **performance, fiabilité, design.**

Forte de quarante ans d'expérience, la production est divisée en une gamme de modèles pour le secteur de la Pizzeria, Pâtisserie, Boulangerie et Gastronomie ,pour un usage commercial et industriel.

Il devrait également être réalisé pour les fours à céramique , pour les fours à porcelaine , pour les fours de cintrage du verre.

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE

Four électrique pour pâtisserie et pizzeria disponible en version inox ou rustique. Chambre de cuisson en tôle d'acier aluminisée. Dessus réfractaire. Contre- porte d'ouverture équilibrée . Éjection de vapeur. Éclairage intérieur protégé.

Éléments chauffants blindés en acier inoxydable. Chambres indépendantes avec régulation thermostatique de la température supérieure / plancher séparée .

* ISOLATION THERMIQUE GARANTIE par le choix des meilleurs matériaux du marché et par plus de trente ans d'expérience dans la conception et la construction de fours haute température .

	PUISSANCE TOTALE	DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	KW	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
TK A - 1 I/R	4.5	910	840	430
TK A - 2 I/R	9	910	840	700

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE COMPACT PROFESSIONNEL

Four à pizza électrique professionnel avec chambre de cuisson en tôle d'acier aluminisée. Dessus réfractaire. Porte à ouverture contrebalancée. Éjection de vapeur. Éclairage intérieur protégé.

Éléments chauffants blindés en acier inoxydable . Chambres indépendantes avec régulation thermostatique de la température sol / sol séparée .

* ISOLATION THERMIQUE GARANTIE par le choix des meilleurs matériaux du marché et par plus de trente ans d'expérience dans la conception et la construction de fours à haute température.

	PUISSANCE TOTALE	DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	KW	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
EK4	4.5	890	735	325
EK44	9	890	735	595

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE

Four électrique pour pâtisserie et pizzeria disponible en version inox ou rustique. Chambre de cuisson en tôle d'acier aluminisée. Dessus réfractaire. Porte à ouverture contrebalancée . Les vapeurs se déchargent. Éclairage intérieur protégé.

Résistances blindées en acier inoxydable.
Chambres indépendantes avec contrôle thermostatique séparé du haut / du sol .

*ISOLATION THERMIQUE GARANTIE par le choix des meilleurs matériaux du marché et par plus de trente ans d'expérience dans la conception et la construction de fours haute température .

	PUISSANCE TOTALE	DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	KW	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
TK B1 I/R	6.5	660	990	150
TK B2 I/R	13	660	990	150

FOUR TUNNEL AVEC BANDE TRANSPORTEUSE

TUNNEL CLASSIC : le seul four électrique tunnel à cuisson statique sur maille inox cuivrée, avec utilisation de plateaux et moules. Simplicité d'utilisation, cuisson parfaite avec une très faible consommation , lui permettent d'être utilisé même par du personnel non qualifié.

Le plus compact du marché, il peut être intégré dans n'importe quelle ligne de production automatique. Tunnel est excellent pour cuisiner plusieurs produits, tels que pizzas, focaccias, pain arabe, tortillas, wraps, bruschetta, croûtons, ailes de poulet, viandes.

Des configurations spéciales de fours tunnel à usage intensif et industriel sont réalisées (sur demande).

	PUISSANCE TOTALE	DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	KW	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
TCA	12.5	1770	1080	410
TCB	19.5	2110	1220	410
TCC	34	2470	1420	410
TSA	12.5	1820	1080	520
TSB	19.5	2160	1220	520
TSC	34	2520	1420	520
TSGAS		2160	1420	660

N. Seretidis SA est situé à Thessalonique et est l'une des plus grandes entreprises en Grèce dans la fabrication et la distribution de matériel de restauration professionnelle. Les produits de la société, connus sous la marque SER GAS, occupent une place prépondérante sur le marché grec et ont déjà acquis une très bonne réputation dans les pays vers lesquels ils sont exportés.

La fiabilité de nos produits et notre longue expérience dans ce domaine ont créé les conditions indispensables à la mise en place d'une relation de confiance mutuelle avec tous nos partenaires, afin que l'acheteur final des machines SER GAS puisse bénéficier de tous les privilèges qu'implique cette coopération.

Parallèlement à nos ventes sur le marché grec, un grand nombre de nos produits sont exportés vers des pays d'Europe occidentale comme la France, l'Allemagne, la Belgique et vers la Scandinavie, ainsi que vers des pays du Moyen-Orient comme le Koweït, les Émirats arabes unis et Oman, des pays voisins tels que l'Albanie, la Bulgarie, Chypre, la Turquie et l'ARYM, ainsi que des pays très éloignés comme l'Argentine et l'Afrique du Sud. L'entreprise a commencé à opérer en 1970 en tant que petite unité industrielle et a progressé de manière significative avant d'atteindre sa forme actuelle.

Nous appliquons un système de gestion de la qualité depuis près de deux décennies répondant aux exigences des normes de la série ISO 9000. Aujourd'hui, notre QMS est certifié ISO 9001: 2008. Tous nos produits sont conformes au marquage CE, en collaboration avec les meilleures organisations internationales qui délivrent les certificats que nous fournissons.

FOUR À PIZZA À GAZ

Un four pour la pizzeria avec de grandes exigences. Ses caractéristiques principales sont l' économie, la sécurité et la stabilité.
La conception spéciale de ce boîtier de donne la possibilité d'augmenter la température maximmum dans le temps très tri et de le garder stable même l'utilisateur ouvre et ferme la porte en permanence.
La température désirée peut être sélectionnée par une sécurité élevée interrupteur thermostatique. La porte est similaire comme dans les fours de boulangerie pour le chargement et le déchargement.
Sa capacité est de 4 pizzas de 30 cm de diamètre.

	PUISSANCE TOTALE	DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	KW	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
FG4	8	910	860	550

FOUR À PIZZA À GAZ

Un four pour la pizzeria avec de grandes exigences. Ses caractéristiques principales sont l' économie, la sécurité et la stabilité.
La conception spéciale de ce boîtier de donne la possibilité d'augmenter la température maximmum dans le temps très tri et de le garder stable même l'utilisateur ouvre et ferme la porte en permanence.
La température désirée peut être sélectionnée par une sécurité élevée interrupteur thermostatique.
La porte est similaire comme dans les fours de boulangerie pour le chargement et le déchargement.
Sa capacité est de 8 pizzas de 30 cm de diamètre.

	PUISSANCE TOTALE	DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	KW	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
FG4D	16	910	860	1050

FOUR À PIZZA À GAZ FG6L

Un four pour la pizzeria avec de grandes exigences. Ses caractéristiques principales sont l' économie, la sécurité et la stabilité.
La conception spéciale de ce boîtier de donne la possibilité d'augmenter la température maximmum dans le temps très tri et de le garder stable même l'utilisateur ouvre et ferme la porte en permanence.
La température désirée peut être sélectionnée par une sécurité élevée interrupteur thermostatique.
La porte est similaire comme dans les fours de boulangerie pour le chargement et le déchargement.
Sa capacité est de 6 pizzas de 30 cm de diamètre.

	PUISSANCE TOTALE	DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	KW	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
FG6L	16	1200	860	550

FOUR À PIZZA À GAZ FG6LD

Un four pour la pizzeria avec de grandes exigences. Ses caractéristiques principales sont l' économie, la sécurité et la stabilité.
La conception spéciale de ce boîtier de donne la possibilité d'augmenter la température maximmum dans le temps très tri et de le garder stable même l'utilisateur ouvre et ferme la porte en permanence.
La température désirée peut être sélectionnée par une sécurité élevée interrupteur thermostatique.
La porte est similaire comme dans les fours de boulangerie pour le chargement et le déchargement.
Sa capacité est de 12 pizzas de 30 cm de diamètre.

	PUISSANCE TOTALE	DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	KW	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
FG6LD	16	1200	860	1050

FOUR À PIZZA À GAZ AVEC ROTATION

Fours à pizza à gaz avec rotation pont en céramique, cadres en verre courbes et un éclairage interne qui offre un contrôle visuel direct de la procédure de cuisson.
Les principales caractéristiques des fours RP sont la productivité, l' économie et la conception impressionnante.
Ils produisent une pizza parfaite, les pâtes dans un bac, calzone etc. , dans un minimum de temps.
La température désirée peut être sélectionnée par la haute performance interrupteur thermostatique et est surveillée par un thermomètre numérique.
Modèle RP est produit avec plate
- forme simple (RP1) et double pont (RP2) .Chaque four est accompagné par sa base.
La construction est faite exclusivement en acier inoxydable et alloue tous les systèmes de sécurité selon la réglementation internationale.

	PUISSANCE TOTALE	DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	KW	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
RP1	16	1280	1090	1470

FOUR À PIZZA À GAZ AVEC ROTATION

Fours à pizza à gaz avec rotation pont en céramique, cadres en verre courbes et un éclairage interne qui offre un contrôle visuel direct de la procédure de cuisson.
Les principales caractéristiques des fours RP sont la productivité, l' économie et la conception impressionnante. Ils produisent une pizza parfaite, les pâtes dans un bac, calzone etc. , dans un minimum de temps.
La température désirée peut être sélectionnée par la haute performance interrupteur thermostatique et est surveillée par un thermomètre numérique.
Modèle RP est produit avec plate - forme simple (RP1) et double pont (RP2) .Chaque four est accompagné par sa base. La construction est faite exclusivement en acier inoxydable et alloue tous les systèmes de sécurité selon la réglementation internationale.

	PUISSANCE TOTALE	DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	KW	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
RP2	24	1280	1090	1650

Tecnoeka fabrique des fours professionnels marqués Eka pour restaurants, boulangeries, pâtisseries et snacks. Les professionnels du monde entier comptent sur nos produits et sur la base des principes clés de notre philosophie d'entreprise, nous satisfaisons nos clients en mettant à leur disposition des produits fiables et qui représentent le progrès technique, facilité d'utilisation, performance, efficacité et qualité.

Notre objectif est d'améliorer continuellement et simplifier le travail de ceux qui utilisent nos équipements.

FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ À CONVECTION

Commodité et qualité. Il cuit les croissants vides ou fourrés, c'est l'allié indispensable pour chauffer et restituer le parfum au pain congelé : son habitat naturel sont les petites boulangeries et pâtisseries où l'espace est un bien précieux. Malgré les formes compactes et la facilité d'utilisation, le four EKF 464 UD, avec sa fonctionnalité à vapeur directe qui permet de personnaliser chaque recette en fonction de l'exigence de cuisson, permet d'obtenir des résultats professionnels avec le minimum de temps et d'énergie.

	PUISSANCE TOTALE	DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	KW	LARGEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
EKF 464 UD	6.4	784	752	634

FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ À CONVECTION

Conçu et étudié pour les boulangeries et pâtisseries de dimensions moyennes qui nécessitent d'un four aux performances professionnelles mais avec un encombrement minimum. Pizza, pain, beignets, feuilletés, gâteaux de Savoie, biscuits et
produits au levain, mais également les produits de pâtisserie fine. Grâce à la fonctionnalité à vapeur directe, il est possible de personnaliser toutes les typologies de cuisson en donnant libre cours à la fantaisie du chef.

	PUISSANCE TOTALE	DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	KW	LARGEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
EKF 664 UD	8.4	932	926	824

FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ À CONVECTION

Pizza, pain, produits de pâtisserie fine : vous pourrez faire cuire en grande quantité sans devoir sacrifier un temps précieux. Ses prestations élevées le rendent l'allié idéal de tout professionnel de la boulangerie et pâtisserie.
Solide et fiable, il permet une diversification maximale des cuissons selon les nécessités, grâce à la fonctionnalité à vapeur directe.

	PUISSANCE TOTALE	DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	KW	LARGEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
EKF 1016 UD	16	935	930	1150

FOUR GAZ VENTILÉ À CONVECTION

Il s'agit du four à gaz de la Ligne EKA, idéal pour la pâtisserie et la boulangerie. Doté d'un échangeur de chaleur de fabrication exclusive Tecnoeka, breveté dans chacun de ses détails de fabrication. Sa structure en fonte permet un rendement thermique élevé unit à une basse consommation et une indéformabilité absolue même à températures élevées. Pour gérer le fonctionnement et la sécurité du four, un dispositif électronique à la fiabilité contrôlée est utilisé.
Doté de chambre en acier inox AISI 430 et d'ouverture latérale.

	DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	**LONGUEUR**	**PROFONDEUR**	**HAUTEUR**
KF 1001G IX AL	960	760	740

FOUR GAZ À CONVECTION AVEC VAPEUR

Conçu et étudié pour les boulangeries et pâtisseries de moyennes dimensions qui nécessitent toutefois d'un four aux bonnes prestations avec un encombrement réduit. Grâce à la fonctionnalité à vapeur directe, il est possible de personnaliser tout type de cuisson en diversifiant l'offre. C'est un four avec panneau à commande électromécanique qui répond aux exigences les plus variées des professionnels du secteur.

	DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	**LONGUEUR**	**PROFONDEUR**	**HAUTEUR**
EKF 664 G UD	932	974	908

FOUR GAZ À CONVECTION AVEC VAPEUR

Le pain, les produits de pâtisserie fine mais aussi la pizza et les produits au levain : vous pourrez cuisiner en grande quantité (jusqu'à 10 plateaux de 600x400 mm) sans à avoir à sacrifier votre temps précieux. Solide et fiable, il permet une diversification maximale des cuissons selon les nécessités grâce à la fonctionnalité à vapeur directe.

	DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	**LONGUEUR**	**PROFONDEUR**	**HAUTEUR**
EKF 1064 G UD	932	975	1228

Tournus Equipement, créé en 1910, est le premier fabricant français dans le domaine de l'environnement inox des cuisines professionnelles et des étals de vente en rayon poissonnerie. L'importance de la gamme et le volume fabriqué font de l'usine, qui est située à Tournus en Bourgogne, l'une des plus grandes et des plus modernes de la profession.

Pour la Grande Cuisine, Tournus Equipement fabrique des fours de remise en température, des armoires de maintien en température, le mobilier inox : tables, meubles, plonges, chariots, meubles chauffants, meubles réfrigérés, ainsi que des rayonnages, des lave-mains, des caniveaux et siphons de sol, des poubelles, et encore des tables d'entrée et sortie de machines à laver.

Pour la distribution de repas, Tournus Equipement dispose de 25 ans d'expérience de fabrication de lignes de selfs. Plus de 2000 réalisations ont été effectuées au cours des 5 dernières années. Le montage des lignes de selfs à blanc en atelier avant expédition vous assure que vous pourrez effectuer l'installation en un clin d'œil et sans surprise.

ARMOIRE MOBILE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE EN LIAISON CHAUDE

L'armoire mobile de maintien en température en liaison chaude Roll'Service est le maillon indispensable pour effectuer le lien entre la zone de cuisson et l'espace de distribution self-service. Grâce à sa fonction d'humidification programmable.

Roll'Service permet au cuisinier de mettre en valeur son talent en assurant les meilleures conditions de conservation des produits pour une présentation impeccable dans l'assiette.

ROLL'SERVICE À HYGROMÉTRIE CONTRÔLÉE

		PUISSANCE TOTALE	DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	**RÉFERENCE**	**KW**	**LONGUEUR**	**PROFONDEUR**	**HAUTEUR**
ROLL'SERVICE GN1/1					
10 NIV PORTE INOX	507336	0.7	528	821	1134
15 NIV PORTE INOX	507356	1.3	528	821	1489
15 NIV PORTE VITRÉE	507357	1.3	528	821	1489
20 NIV PORTE INOX	507386	1.3	528	821	1844
20 NIV PORTE VITRÉE	507387	1.3	528	821	1844
ROLL'SERVICE GN2/1					
10 NIV PORTE INOX	507436	1.3	733	941	1134
15 NIV PORTE INOX	507456	1.3	733	941	1489
15 NIV PORTE VITRÉE	507457	1.3	733	941	1489
20 NIV PORTE INOX	507486	2.1	733	941	1880
20 NIV PORTE VITRÉE	507487	2.1	733	941	1880

ROLL'SERVICE SANS HUMIDIFICATION

		PUISSANCE TOTALE	DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	**RÉFERENCE**	**KW**	**LONGUEUR**	**PROFONDEUR**	**HAUTEUR**
ROLL'SERVICE GN1/1					
5 NIV PORTE INOX	507301	0.7	524	817	708
10 NIV PORTE INOX	507331	0.7	733	941	1134
15 NIV PORTE INOX	507351	1.3	733	941	1489
15 NIV PORTE VITRÉE	507352	1.3	733	941	1489
20 NIV PORTE INOX	507381	1.3	733	941	1880
20 NIV PORTE VITRÉE	507382	1.3	733	941	1880
ROLL'SERVICE GN2/1					
10 NIV PORTE INOX	507431	1.3	733	941	1134
15 NIV PORTE INOX	507451	1.3	733	941	1489
15 NIV PORTE VITRÉE	507452	1.3	733	941	1489
20 NIV PORTE INOX	507481	2.1	733	941	1880
20 NIV PORTE VITRÉE	507482	2.1	733	941	1880

ARMOIRE MOBILE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE EN LIAISON FROIDE

L'armoire mobile de maintien en température en liaison froide Roll'Fresh a été développée pour une efficacité optimale.

Elle est équipée d'un groupe réfrigérant « l'Unité Hermétique » disposé en partie basse avec aération arrière qui assure la stabilité de l'appareil tout en évitant les remontées d'air chaud dans l'enceinte réfrigérée lors de l'ouverture de la porte.

		PUISSANCE TOTALE	DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	RÉFERENCE	KW	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
GN 1/1 - 10 NIVEAUX	507285	0.2	522	815	1395
GN 2/1 - 10 NIVEAUX	507295	0.2	797	995	1395
GN 1/1 - 15 NIVEAUX	507286	0.3	522	815	1750
GN 2/1 - 15 NIVEAUX	507296	0.3	727	941	1786

REMISE EN TEMPÉRATURE

La conception des fours de remise en température s'est appuyée sur une enquête approfondie réalisée auprès de utilisateurs.
4 critères prioritaires ont guidé la création de la ligne : ergonomie, simplicité d'utilisation hygiène et facilité de nettoyage, sécurité.

				DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE	FOURS MONO- PROGRAMME	FOURS MULTI- PROGRAMMES	KW	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
FOURS À 5 NIV À POSER	507604	507624	5.5	665	815	798
FOURS À 5 NIV AVEC SUPPORT	507605	507625	5.5	665	815	1638
GN 1/1 - 15 NIV	507610	507630	6.7	665	815	1638
GN 2/1 - 15 NIV	507615	507635	9.4	665	815	1638
FOURS À 15 NIV AVEC SUPPORT	507620	507640	13.3	665	815	1638

FOUR GRAND-MÈRE

Le temps du bon !

FOUR GRAND MERE le fabricant français de fours pour particuliers, pizzérias, restaurants, boulangeries et industries, Nous proposons des fours à l'ancienne en briques, qui permettent à vos préparations de porter l'appellation "cuites au feu de bois".

Nous avons un grand choix de fours rotatifs comme statiques, ainsi que de nombreux accessoires (pelles à pizza, pelles à pain, etc.).

Nous réalisons et livrons à votre domicile nos fours à l'ancienne ; le retrait en point de vente est également possible. Nos fours à feu de bois sont tous réalisés en kit (faciles à monter) soit en béton de chamotte soit en briquettes.

Faire appel à Four Grand Mère vous donne l'assurance d'utiliser du matériel de cuisson de haute qualité, monté rapidement.

FOUR SUPER PRO 1200

Un portique métallique est nécessaire pour supporter la pièce centrale de voûte. Cette technique permet d'aller très loin dans les dimensions et dans la forme des fours. Ces modèles sont proposés en voûte Chamotte (version Brique sur demande)
Surface utile: 1,13 m²
La sole est constituée de pavés de briques 33*33 x 6 cm d'épaisseur.
Fiche technique disponible. Onglet «Télécharger»
La porte d'enfournement est de 43 cm de Large. (50 ou 60 cm de large sur demande)
Les options possibles :
- 2 entrées
- Système de vapeur pour la cuisson du pain
- Réhausse de la hauteur intérieure = soit 31,5 cm
Option «Equipée» : Le four, le portique, l'isolation complète (inférieure et supérieure), porte fonte, porte isolante réfractaire, buse de raccordement Ø 180 mm avec clapet.
Poids de l'ensemble : 611 kg

FOUR SUPER PRO 2100

Un portique métallique est nécessaire pour supporter la pièce centrale de voûte. Cette technique permet d'aller très loin dans les dimensions et dans la forme des fours. Ces modèles sont proposés en voûte Chamotte (version Brique sur demande).
Surface utile: 2,52 m²
La sole est constituée de pavés de briques 33*33 x 6 cm d'épaisseur.
Fiche technique disponible. Onglet «Télécharger»
La porte d'enfournement est de 43 cm de Large. (50 ou 60 cm de large sur demande)
Les options possibles :
- 2 entrées
- Système de vapeur pour la cuisson du pain
- Réhausse de la hauteur intérieure = soit 31,5 cm
Option «Equipée» : Le four, le portique, l'isolation supérieure en fibre minérale, une porte fonte, une porte isolante réfractaire, 2 buses de raccordement Ø 180 mm avec clapet.
Poids de l'ensemble : 1140 kg