



Eurofours



NOTRE SOUFFLE

pour les passionnés du goût

Depuis 1980, nous sommes animés par une conviction profonde : offrir aux artisans les moyens d'exprimer pleinement leur créativité et leur passion du goût. C'est ce qui guide la conception de chacun de nos produits, et ce qui nourrit chaque innovation signée Eurofours.

Ingénieur aéronautique de formation, Pierre Lancelot, notre fondateur visionnaire, eut l'idée de transposer son expertise de l'aérodynamique au service de la boulangerie. Ainsi naît le premier four ventilé électrique professionnel : une avancée majeure qui allait transformer durablement les métiers de la boulangerie-pâtisserie.

Permettant d'offrir aux créateurs de goût des outils capables de révéler chaque nuance, chaque texture, chaque saveur, et ce à chaque fournée ! C'est ainsi que nous remplissons notre mission ; vous rendre toujours plus fiers et passionnés !

Cet esprit pionnier s'est transmis de génération en génération, infusant dans notre entreprise un souffle unique : celui d'une famille de collaborateurs engagée au service des professionnels du goût.

Chez Eurofours, nous croyons que nos équipements - fours, armoires de fermentation, mobilier & vitrines - sont bien plus que de simples meubles ou machines : ils sont le prolongement du talent et de l'exigence de nos clients.

Nos équipements incarnent l'aboutissement de cette histoire de plus de 45 ans. Derrière ses performances de haut vol, il y a l'héritage du premier four ventilé conjugué à l'ambition constante d'aller plus loin pour valoriser le travail des artisans. Acheter un équipement EUROFOURS, c'est rejoindre une famille d'experts qui cultive l'excellence et la passion comme vous... et qui ne vous laissera pas tomber ! Soyez en sûrs !



Site de production :

Fours



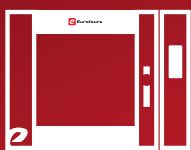
Site de production :

Surgelation & Fermentation



Site de production :

Mobiliers de ventes



+45ans
d'expertise

**Un réseau national et mondial
Pour être au plus proche de vous !**



+115
Pays séduits



+240
Partenaires



+300 000
Clients satisfaits

**FABRIQUÉ
EN FRANCE**



FOURS

Fours ventilés

R-spirit



- Disponible en : 40x60, 60x40 ou 40x80
5 et 10 étages
- Régulation eDrive 7
- Vitesse variable
- Entretien simplifié
- Disponible en version AUTOWASH

FVE



- Disponible en : 40x60, 60x40 ou 40x80
5 et 10 étages
- Régulation eDrive ou RUNI
- Vitesse variable
- Entretien simplifié

R-box



- Disponible en : 60x40
3 ou 4 étages
- Régulation eDrive 4
- Vitesse variable
- Entretien simplifié
- Disponible en Monophasé

Fours à chariots

CF-80



- Disponible en :
40x60 ou 40x80
- Régulation eDrive
- Vitesse variable
- Kit pâtisserie fine
- Disponible en version GAZ
- Demi-charge

Fours à chariots rotatif



- Disponible en :
60x80, 80x80 ou 80x100
- Régulation eDrive
- Vitesse variable
- Kit pâtisserie fine
- Disponible en version GAZ

Fours à soles

Fours à soles modulaire



- Disponible en :
40x60 ou 60x40
- Régulation eDrive



**Jumelable avec
les fours ventilés**

Fours à soles PIERRE EVO



- Profondeur de dalle :
1200 | 1600 | 1800 | 2100
- Régulation eDrive7 ou RUNI7
- Gestion d'énergie optimisée
- Disponible en tarif BLEU
- Mode BOOST
- Disponible de 3 à 5 étages
1 et 2 voies

FERMENTATION

Armoires de fermentation



-  Groupe tropicalisé
-  Régulation eDrive
-  Entretien simplifié
-  Disponible en version vitrage
-  Disponible en double compartiment
-  Disponible en version chariot

Chambres de fermentation



-  Groupe tropicalisé
-  Régulation eDrive
-  Entretien simplifié
-  Disponible en version vitrage
-  Cellule(s) supplémentaire en option

Surgélation et conservation

MINISO & ISO



-  Groupe tropicalisé
-  Régulation eDrive
-  Entretien simplifié
-  Système ISOCHOC
-  Disponible en plusieurs compartiments



MOBILIERS DE VENTES

Nos vitrines, fabriquées avec des panneaux bois de haute qualité d'une épaisseur de 24 mm, offrent une esthétique moderne et une durabilité exceptionnelle.

Chaque vitrine est équipée d'un groupe frigorifique tropicalisé, assurant une température optimale pour la conservation de vos produits délicats.

Nous comprenons que chaque point de vente est unique, c'est pourquoi nos mobiliers de vente peuvent être entièrement adaptés à vos besoins spécifiques. Du choix des finitions aux dimensions sur mesure, vous pouvez créer un espace de vente qui reflète parfaitement votre identité.



Vitrines disponibles en neutre ou froid ventilé



Groupe tropicalisé



de 2 à 8 plateaux



Découvrez
nos réalisations



LES AVANTAGES D'E-TOOLS

E-tools est votre assistant connecté pour la performance quotidienne :

- Suivi de l'**état** et de l'**utilisation** de vos machines.
- Accès à l'**historique des cycles, alertes** et **défauts**.
- **Création, modification** et **importation** de recettes à distance.
- **Analyse** et **optimisation** de vos flux de production.

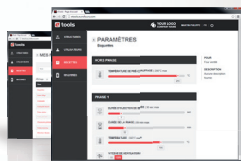


Grâce à une interface web simple et intuitive, vous prenez les meilleures décisions pour votre atelier sans vous déplacer.

UNE INTERFACE CLAIRE ET INTUITIVE

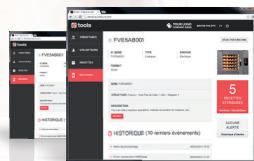
Conçu avec des experts en solutions connectées, e-tools offre une expérience fluide :

- Accès depuis n'importe quel navigateur Internet.
- Prise en main immédiate, sans formation spécifique.
- Organisation par magasins, utilisateurs et machines.
- Tableau de bord synthétique avec vos indicateurs clés.



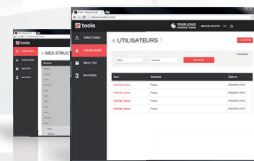
Mes programmes

Créez, modifiez, supprimez vos programmes en temps réel. Dans cette interface, vous retrouvez l'ensemble des fonctions du four afin de régler finement vos paramètres.



Mes machines

Une fois associées à un magasin, vous accédez dans cette section à l'historique d'utilisation de vos machines. Vous pouvez également voir d'éventuelles alertes de panne.



Mes magasins et utilisateurs

Vous pouvez créer des comptes d'utilisateurs afin de donner la main à des collaborateurs. Créez et organisez les entités de vos magasins. Vous pouvez identifier les machines qui y sont installées.



577, rue Célestin Hennion
59144 Gommegnies
CS 70029 FRANCE

+33.(0)3 27 28 18 18
infos@eurofours.com



SCANNEZ POUR OUVRIR
NOTRE LOCALISATION
SUR GOOGLE MAPS

Notre partenaire



WWW.EUROFOURS.COM

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ SUR

