



Fermentation

Armoires de fermentation contrôlée



Chambres de fermentation contrôlée



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



Mobiliers

Mobiliers de vente & merchandising

Découvrez «Gourmandise», la solution idéale pour votre mobilier de vente de boulangerie. Nos vitrines, fabriquées avec des panneaux bois de haute qualité d'une épaisseur de 24 mm, offrent une esthétique moderne et une durabilité exceptionnelle.

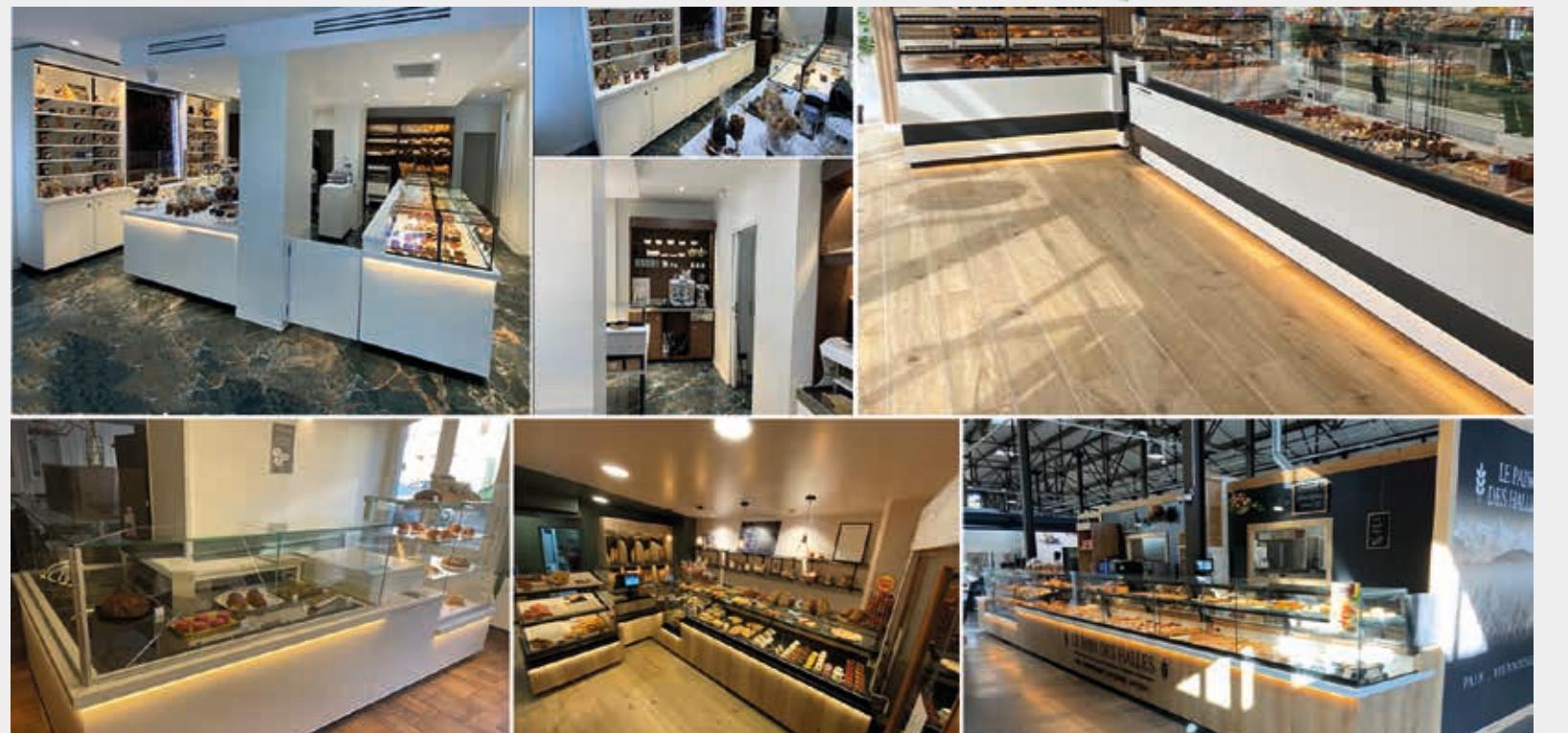
La fonctionnalité est au cœur de nos mobiliers de vente Eurofours. Chaque vitrine est équipée d'un groupe frigorifique tropicalisé, assurant ainsi une température optimale pour la conservation de vos produits délicats. Nos vitrines sont équipées de systèmes d'éclairage LED intégrés qui mettent en valeur vos produits.

L'un des principaux atouts d'Eurofours est sa personnalisation poussée. 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

Disponible de 2 à 6 plateaux



577, rue Célestin Hennion
59144 Gommeignies
CS 70029 FRANCE
+33(0)3.27.28.18.18
www.eurofours.com
infos@eurofours.com





Qui sommes-nous ?



Site de production :
Mobiliers de vente



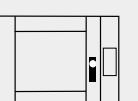
Site de production :
Surgélation & Fermentation



Site de production :
Fours



200
partenaires



42 ans
d'expertise

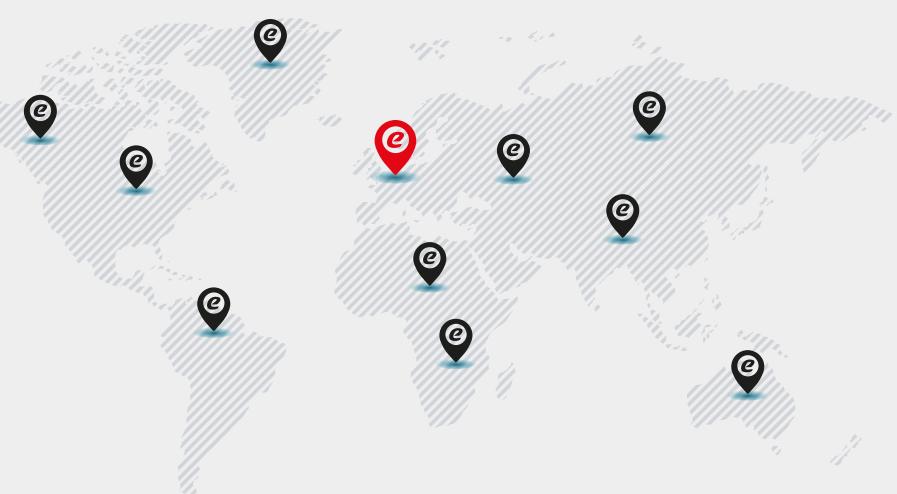


+100
pays séduits



+200 000
clients satisfaits

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



ACTEUROFOURS

EUROFOURS S'ENGAGE DEPUIS PLUS DE 40 ANS !

CERTIFIÉE, LA FABRICATION
EST PLUS EXIGEANTE



Notre entreprise est certifiée ISO 9001. Cette certification vous garantit la meilleure qualité de conception et de fabrication ainsi qu'un service irréprochable.

CIRCULAIRE, L'ÉCONOMIE
EST PLUS VERTUEUSE



L'ensemble de nos matériaux sont issus de fournisseurs français ou européens. Cet engagement garantit un respect des normes de sécurité en vigueur et également une durabilité de nos équipements.

EXEMPLAIRE, LA MARQUE
EST PLUS DÉSIRABLE



Aujourd'hui plus que jamais, nous devons préserver notre planète. C'est pourquoi l'écologie fait partie intégrante de nos processus de la conception à la fabrication et jusqu'à la revalorisation du produit en fin de vie.

ENGAGÉE, LA MARQUE
EST RASSURANTE



Depuis plus de 30 ans nous accompagnons des collectivités locales, des écoles, mais également les compétitions de boulangeries. (Partenaire historique de la coupe du monde de la boulangerie et de la coupe de France des écoles).

Fours

Fours ventilés

R spirit



- Vitesse variable
- Entretien simplifié
- Régulation eDrive7
- Disponible en version AUTOWASH
- Disponible en version 40x60 ou 60x40, 5 ou 10 étages



- Disponible en version 40x60, 60x40 ou 40x80, 5 ou 10 étages
- Entretien simplifié



- Disponible en version 60x40, 3 ou 4 étages
- Entretien simplifié

- Régulation eDrive4
- Vitesse variable

Fours à chariot



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



- Disponible en version 60x80
- Vitesse variable
- Régulation eDrive
- Kit pâtisserie fine
- Disponible en version GAZ



- Disponible en version GAZ

Fours à soles



- Profondeur de dalles : 1200 | 1600 | 1800 | 2100
- Régulation eDrive7
- Gestion d'énergie optimisée
- Disponible tarif BLEU
- Mode BOOST
- Disponible de 3 à 5 étages
- Encombrement réduit



- Régulation eDrive
- Jumelable avec les fours ventilés

