



Fermentation



Mobiliers

FABRICANT
EUROFOURS

Armoires de fermentation contrôlée



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

Chambres de fermentation contrôlée



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

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.

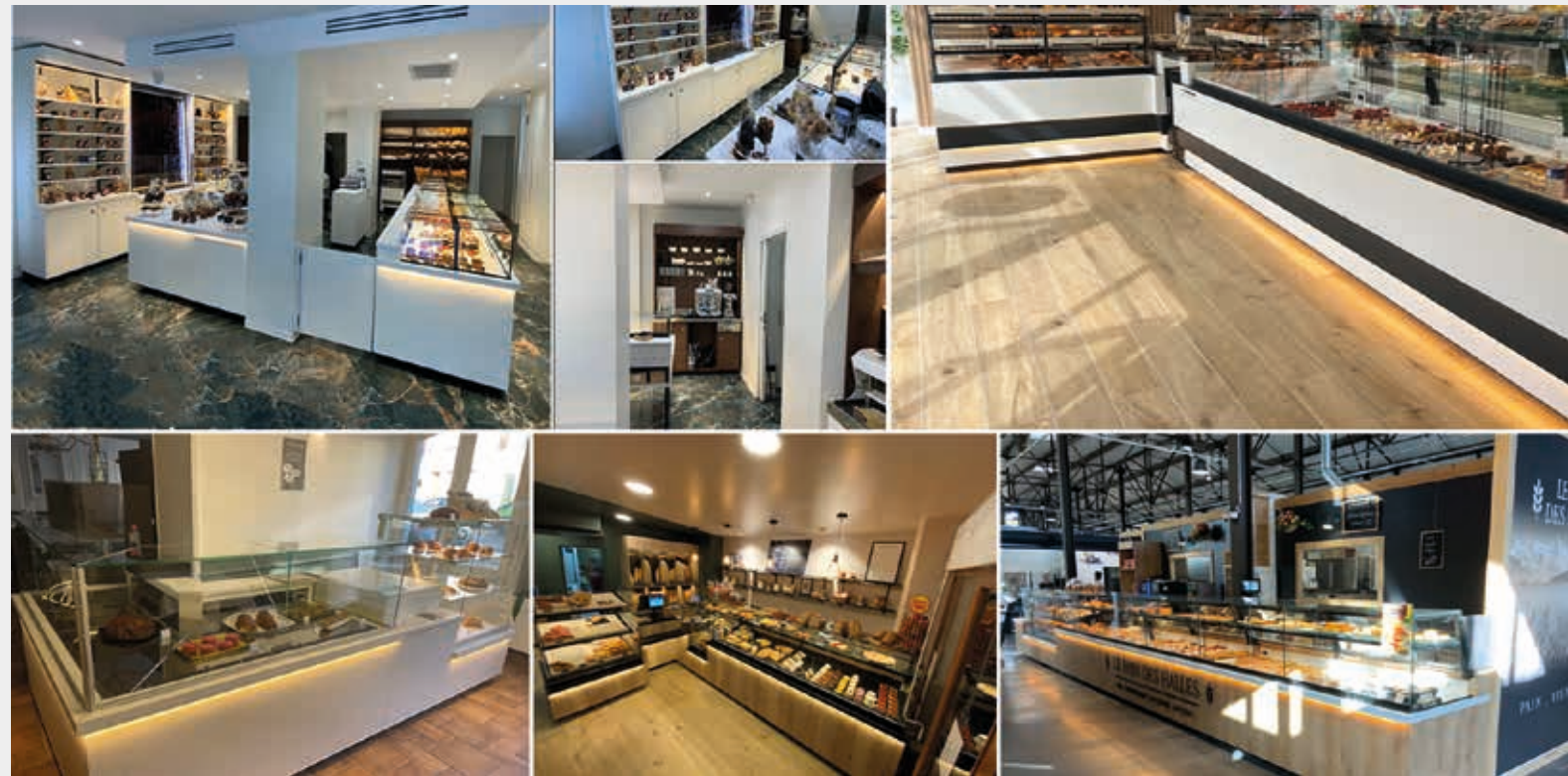
La fonctionnalité est au cœur de nos mobiliers de vente Eurofours. Chaque vitrine est équipée d'un groupe frigorifique tropicalisé, assurant ainsi une température optimale pour la conservation de vos produits délicats. Nos vitrines sont équipées de systèmes d'éclairage LED intégrés qui mettent en valeur 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 Gommegnies
CS 70029 FRANCE

+33(0)3.27.28.18.18
www.eurofours.com
infos@eurofours.com



FABRIQUÉ
EN FRANCE

Document imprimé
sur papier certifié
Document printed on
certified paper

Qui sommes-nous ?



Site de production :
Mobiliers de vente



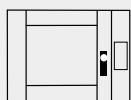
Site de production :
Surgelation & Fermentation



Site de production :
Fours



200
partenaires



42ans
d'expertise

« Fondateur de la société, Pierre Lancelot, 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 à faire d'Eurofours LE fabricant de référence. C'est pourquoi depuis plus de 40 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. »
Stéphane et Nicolas LANCELOT

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



+100
pays séduits



+200 000
clients satisfaits

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.

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.

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.

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
- Régulation eDrive ou RUNI



- 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



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

- Disponible en version 40x60 ou 60x40
- Régulation eDrive
- Jumelable avec les fours ventilés

