

# Des enfourneurs qui se font oublier

Les enfourneurs traditionnels facilitent le travail du boulanger, mais tiennent de la place et restent difficiles à manipuler. Les derniers systèmes permettent de libérer le fournil, de manœuvrer sans effort et d'optimiser le niveau d'hygiène.



Les élévateurs intégrés permettent d'alléger les gestes quotidiens.  
(photo Cervap Compact, Bongard)



L'enfourneur est parfois suffisamment léger pour se monter très facilement à bout de bras.  
(photo Enfourneur escamotable, Topelec, Fringand)

L'arrivée des tapis enfourneurs a permis au boulanger de travailler plus vite, tout en gagnant indéniablement en confort. Mais les systèmes usuels d'élévateur à « ciseaux » ou « à colonnes » restent parfois encombrants, difficilement nettoyables et exigent un certain effort musculaire qui peut les rendre difficilement manipulables par les jeunes apprentis ou la gent féminine. Les fabricants apportent des solutions toujours plus ergonomiques et hygiéniques. Le point sur ces innovations qui plaisent aux artisans.

## Elévateur intégré en façade

Le four est doté de deux rampes latérales externes, entre lesquelles glisse l'élévateur. L'opérateur positionne le tapis à la hauteur souhaitée : en position de travail (basse), d'enfournement (intermédiaire) ou de rangement (haute).

Certains fabricants ont intégré ces rampes à l'intérieur du caisson du four, ce qui minimise l'encombrement de l'élévateur (Map).

L'avantage est qu'en position haute, le passage est **totallement libéré** et permet ainsi un **gain appréciable de place et de circulation**.

Ce type d'enfourneur **optimise l'hygiène du fournil** car

il permet de nettoyer très facilement le sol et minimise les nids à poussières.

La plupart des constructeurs offrent ce type d'appareillage en version « manuelle », particulièrement **facile à manipuler**. Un système de contrepoids permet en effet d'équilibrer la charge au levage et/ou au déplacement du tapis (Bongard, Fringand, Map, Pavailler, Tagliavini, Guyon...).

Des modèles totalement « automatiques » existent également (Fringand). Dans ce cas, l'opérateur dispose d'un



Libérer l'espace devant le four : un avantage clef des dispositifs d'enfournement intégré.  
(photo Enfouneur escamotable, Map France)

boîtier de commande électrique qui permet de monter, descendre et déplacer le tapis avec une grande facilité.

### Enfouneur escamotable

► Certains fours, en plus d'être dotés d'un élévateur de façade, sont équipés d'un **enfouneur escamotable** qui

peut être rangé à l'intérieur de l'habitacle dans un compartiment isolé, en position haute (Map) ou basse (Fringand).

► Cette solution est privilégiée sur les fours compacts en version électrique (Fringand) ou sur l'ensemble de la gamme (Map).

► L'intérêt de ces enfouisseurs réside dans le fait qu'ils peuvent être cachés, ce qui est intéressant pour **cuire en magasin** (le tapis qui devient grisé avec l'âge est perçu comme un manque d'hygiène) ou pour gagner en luminosité au fournil (le tapis en hauteur peut occulter une source lumineuse).

► Le tapis a l'avantage d'être gardé dans un caisson isolé, ce qui permet de le maintenir à l'abri des poussières et des buées et de préserver des moisissures.

A.T.



N'hésitez pas à nous transmettre vos propres préoccupations techniques ou bien vos idées qui ont fait leurs preuves !

**fringand**

et ses Partenaires commerciaux

vous invitent à découvrir en avant-première à Europain...

du 6 au 10 mars

**2010**

...ses nouveaux modèles innovants de fours à soles et de fours ventilés.

[www.foursfringand.com](http://www.foursfringand.com)

18 Parc d'Activité Beau Vallon B.P. 20097 • ILLANGE - F-57973 YUTZ CEDEX  
Tél. 03 82 82 44 60 • Fax : 03 82 56 69 00 • E-mail : commercial@foursfringand.com