

# FOURS BOULANGERS TRADITIONNELS À SOLE TOURNANTE GAMME ÉLECTRIQUE - LLOPIS GIRELEC®

L'expérience au service de votre savoir-faire



## LLOPIS INNOVE!

Pour ceux qui:

- Ne sont pas des adeptes de l'énergie bois,
- En milieu urbain, ne peuvent stocker du bois pour des problèmes de place,
- Ne peuvent disposer d'un conduit d'évacuation des fumées.

... Tout en conservant les indéniables qualités qui ont fait la réputation de la marque LLOPIS.

# GIRELEC®

**Un savoir-faire de plus de cinquante ans pour les boulangers exigeants.**  
**Les fours à sole tournante J.Llopis sont la référence en terme de cuisson. Du bon pain sans concession.**



### UNE QUALITÉ DE CUISSON INCOMPARABLE !

Llopis a toujours conçu ses fours en partant du produit fini, à savoir le pain de qualité et en imaginant ensuite les solutions techniques pour y parvenir. Le LLOPIS GIRELEC électrique n'échappe pas à la règle. LLOPIS a ainsi conservé la forme circulaire du four, seule forme à permettre une haute homogénéité des températures en tout point de l'unique chambre de cuisson. LLOPIS a également conservé la forme particulière de la chambre de cuisson qui permet d'accumuler les buées et partant, de cuire le pain dans sa propre buée et ainsi de ne pas altérer la recette du boulanger (peu d'apport d'eau extérieur). LLOPIS a par ailleurs conservé la sole d'origine des LLOPIS tout en simplifiant le mécanisme dont la fiabilité n'est plus à prouver. Le GIRELEC procure ainsi la même qualité de cuisson qu'un LLOPIS traditionnel.

### DÉVELOPPEZ VOTRE AFFAIRE !

Vos clients veulent retrouver de l'authenticité : le spectacle du travail à la pelle, une façade habillable pour une intégration parfaite au style du magasin, font de ces fours un atout commercial indéniable lorsqu'ils sont implantés à la vue de la clientèle. C'est la signature de l'artisan. Par ailleurs, le Llopis étant conçu pour une cuisson tout au long de la journée, vous offrirez à votre clientèle du pain chaud à toute heure. Nos réalisations font état d'augmentations de ventes parfois spectaculaires : jusqu'à 35 % !

### LE PLUS ÉCONOMIQUE DES FOURS ÉLECTRIQUES... ET TOUJOURS AUSSI ÉCOLOGIQUE.

Disposant de la même isolation en périphérie que le LLOPIS énergie bois, soit 45 cm de poudre de roche accumulant la chaleur, le GIRELEC est d'un appétit d'oiseau. (Voir tableau des consommations au verso).

### LE LLOPIS GIRELEC EST AVANT TOUT, LE SEUL FOUR ÉLECTRIQUE DU MARCHÉ À ACCUMULATION D'ÉNERGIE.

Mettant par ailleurs en œuvre des matériaux type acier, fonte, poudre de roche, ... GIRELEC s'inscrit volontairement dans une logique de développement durable, surtout si on considère la longévité légendaire d'un LLOPIS.

### UN INVESTISSEMENT DURABLE !

On pourrait même affirmer "pour la vie". En effet savez-vous que le 1<sup>er</sup> prototype de LLOPIS électrique installé, l'a été à la fin des années 1970, dans une grande surface de la banlieue de Madrid, et qu'il fonctionne toujours quotidiennement ? Quel meilleur gage de durabilité donner ?

### CONTRE LES PRÉJUGÉS, FAITES VOTRE OPINION VOUS-MÊMES !

La réputation de pénibilité et de manque de productivité du travail à la pelle s'effondre assez vite pour quiconque fait l'expérience d'un LLOPIS. Leur facilité d'utilisation fait que de nombreux clients les font utiliser par leur personnel féminin.

### Un four authentique, qui permet de vous différencier.



De gauche à droite: Olivier MOYET, dirigeant de FMF Services, Mr LLOPIS père et son fils.

M. LLOPIS créa littéralement le four à sole tournante en 1947.

Concepteur et technicien hors pair, il n'eut de cesse de perfectionner son œuvre afin de porter la qualité de cuisson à son optimum tout en allégeant le travail du boulanger, sans altérer la beauté traditionnelle du geste d'enfournement à la pelle, véritable signature de l'Artisan boulanger.

FMF Services, partenaire depuis les débuts de la marque LLOPIS®, introduisit le four à sole tournante en France en 1959, ce premier four fonctionnant toujours dans les environs de Toulouse.

A ce jour, plus de 1690 LLOPIS® ont été installés en France et plus de 13 950 dans le monde (USA, Canada, UK, Suisse, Afrique du Nord, Corée, Japon, Australie, Italie, Bénélux, ...).

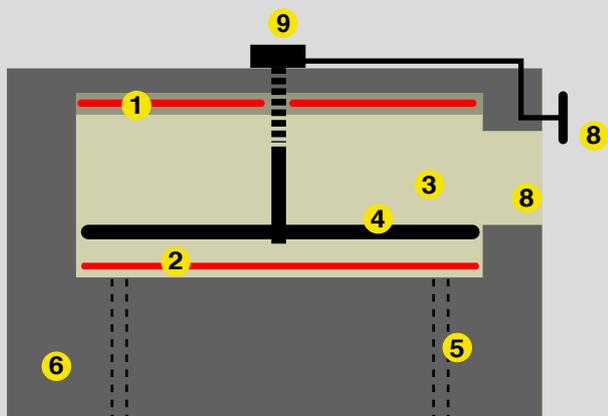
FMF Services détient l'exclusivité de distribution de la marque en Europe.

# FOURS BOULANGERS TRADITIONNELS À SOLE TOURNANTE GAMME ÉLECTRIQUE- LLOPIS GIRELEC®

L'expérience au service de votre savoir-faire



"Une conception unique pour un four unanimement reconnu."



- 1 Nappe de résistances de voûte.
- 2 Nappe de résistances de sole.
- 3 Chambre de cuisson.
- 4 Sole tournante.
- 5 Structure support.
- 6 Complexe isolant.
- 7 Porte d'enfournement.
- 8 Volant de rotation de la sole.
- 9 Couronne d'entraînement de la sole.

■ Complexe isolant

## LA SOUPLESSE DE L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE.

L'énergie électrique est disponible à tout moment et est régulée en permanence grâce à la présence de 3 sondes. Les calories sont apportées par des résistances en sole et des résistances en voûte, à régulation indépendante, ce qui permet d'adapter les températures de cuisson à tous types de pâtes. Et ainsi de multiplier à l'infini les configurations de cuisson. Grâce à l'énergie électrique, le four ne nécessite plus qu'une évacuation des buées de cuisson.

DIAMÈTRE SOLE (m)	TENSION D'ALIMENTATION	PUISSANCE À INSTALLER	CONSOMMATION estimée en exploitation (selon conditions d'exploitation et locales)
2.00 m	400 V / Tétra	25 kW	15 kWh
2.50 m	400 V / Tétra	30 kW	17 kWh
3.00 m	400 V / Tétra	35 kW	22 kWh
3.50 m	400 V / Tétra	36 kW	25 kWh

## UNE ISOLATION MOYENNE INCOMPARABLE.

L'isolant utilisé exclusivement sur les fours LLOPIS est composé de roche issue de la fossilisation de micro-organismes. Très dense, ce matériau isole certes, mais surtout permet d'accumuler la température. Et nous en avons mis 45 cm d'épaisseur en moyenne tout autour du four, soit près du double en épaisseur d'isolant comparativement aux fours actuels. La plus grande partie inférieure du four est isolée avec le même matériau.

## LA SOLE TOURNANTE.

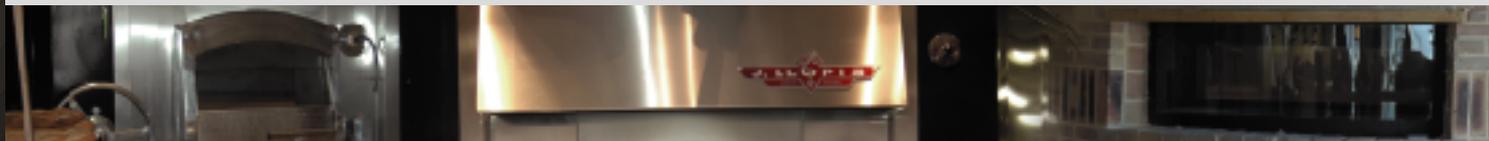
Très pratique, suspendue, elle se pilote du bout des doigts, malgré ses 3 cm d'épaisseur et ses 500 kg. Associée à une seule enceinte de cuisson, à la forme étudiée pour permettre d'accumuler les buées, elle garantit une cuisson très homogène et régulière du pain.

## UNE GAMME ÉTENDUE.

De 2 m à 3 m de diamètre, retrouvez ci-contre l'offre complète de fours Llopis Girelec. (les capacités mentionnées sont indicatives). Nous contacter pour étude et devis personnalisés. Nombreuses options et possibilités de décor.

DIAMÈTRE SOLE (m)	SURFACE DE CUISSON (m <sup>2</sup> )	DIAMÈTRE EXTERIEUR (m)	SURFACE D'HORS TOUT (m <sup>2</sup> )	POIDS (t)	CAPACITÉ BAGUETTES 250 g	CAPACITÉ BAGUETTES 200 g
2.00 m	3.14	2.90	6.60	13	36	45
2.50 m	4.91	3.40	9.08	15	60	75
3.00 m	7.07	3.90	11.94	18	84	105
3.50 m	9.62	4.40	15.20	20	120	150

- Habillé de noir pour renforcer l'aspect esthétique visuel, conférer une touche personnelle au magasin et communiquer, associé à la rondeur du four, une ambiance apaisée, presque « zen ». Cette surface noire peut également être mise à profit pour communiquer.
- Avec sa nouvelle porte d'enfournement, plus large pour mieux enfourner et défourner en moins de mouvements, plus haute et en 2 parties vitrées pour mieux suivre la cuisson et enfin plus esthétique pour une meilleure intégration à votre décor. Réalisée en une superbe pièce de fonte d'aluminium.
- En option, le châssis vitré latéral, qui permettra à vos clients de pénétrer au cœur des mystères de la cuisson en direct et de découvrir le jeu expert de la pelle, maniée avec dextérité par vos soins !



"Avec nous, la tradition a de l'avenir"

**FMF est le distributeur exclusif des fours LLOPIS®**

Entretien dans toute la France - Très nombreuses références installées, près de chez vous - Possibilités de financement

FMF Services SAS - 6, Impasse du Levant ZA de Pioissane III 31590 VERFEIL

Tél : 00 33 (0) 534 251 365 Fax : 00 33 (0) 534 258 468 email : contact@fmfservices.com

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



**Boulangeries  
Pâtisseries**  
Commerces Alimentaires

Vous faciliter le métier.