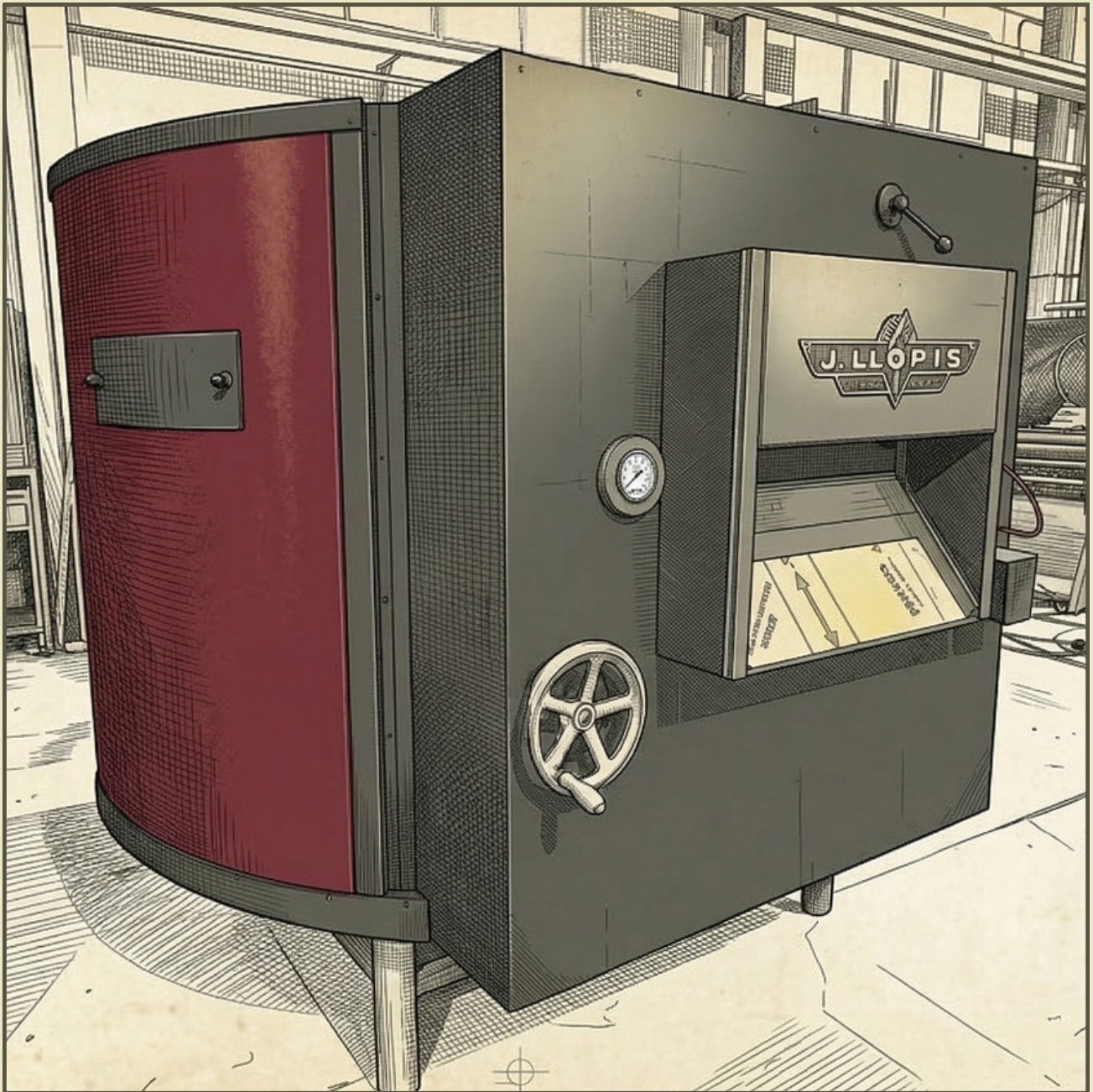


FOURS TRADITIONNELS DEPUIS 1959

| sole tournante | chauffe indirecte | énergie bois



**PRIMERO: frugalité, sobriété, qualité & durabilité,
au service de votre projet**

PRIMERO: un four polyvalent multi-usages

Vous souhaitez:



- revenir aux sources de la boulangerie traditionnelle et vous différencier ?
- compléter votre offre par une gamme de pains authentiques ?
- vous équiper d'un four traditionnel en complément ?
- développer une activité de transformation agricole ?

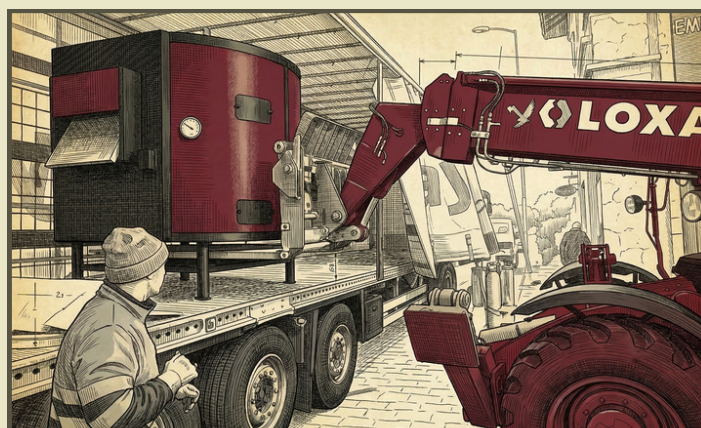
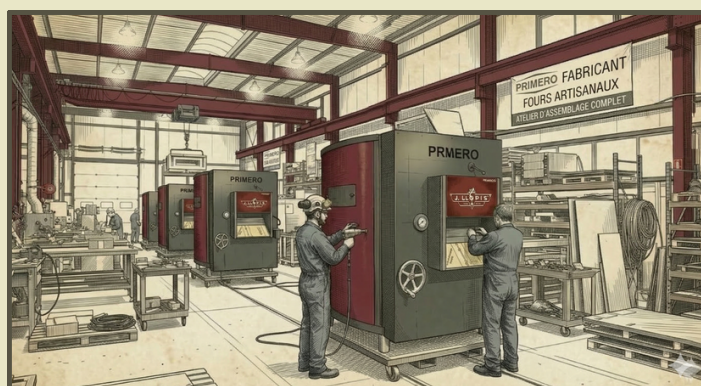


- créer votre propre micro-boulangerie ?
- initier une activité complémentaire ?
- mettre sur pied une activité mobile et itinérante ?
- organiser des événements et des animations ?

Alors, PRIMERO est fait pour vous !

PRIMERO: un four malin & flexible

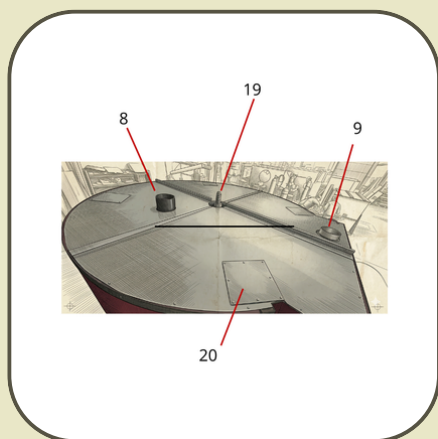
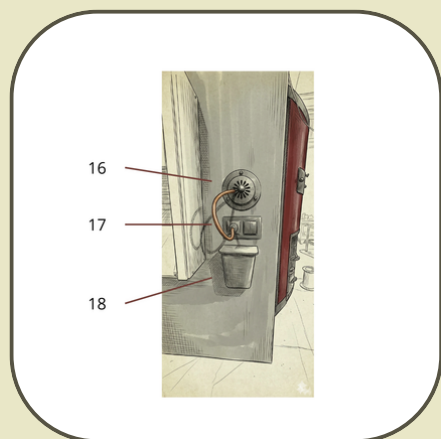
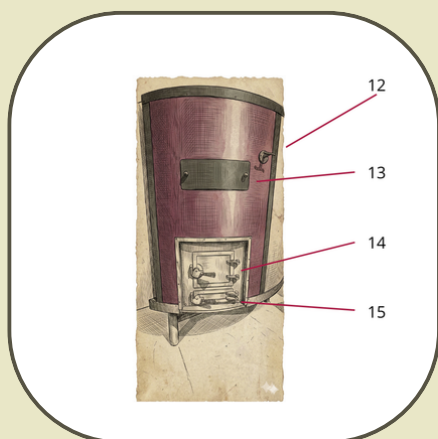
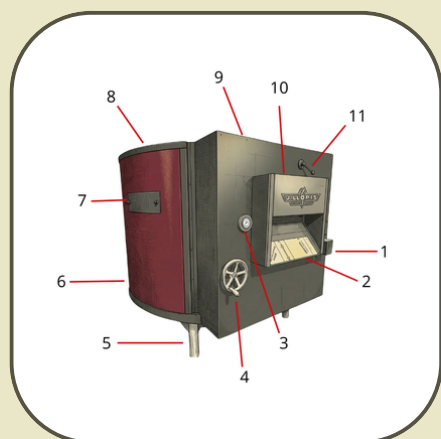
- PRIMERO est un VRAI four polyvalent sans concessions,
- PRIMERO est MONTE en USINE & livré complet PRET A INSTALLER,
- PRIMERO est TRANSPORTABLE & DEPLACABLE,
- PRIMERO est mis en place par L'UTILISATEUR lui-meme,
- PRIMERO nécessite PEU D'ENTRETIEN, réalisable par l'utilisateur,
- PRIMERO est un four qui bénéficie d'une BONNE VALEUR DE REVENTE.



PRIMERO: une conception inspirée du GIRATOR

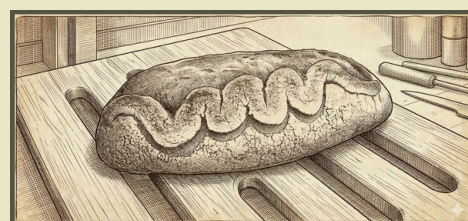
- Conception en 3 chambres superposées: (A) chambre de combustion, (B) chambre de cuisson & (C) chambre des fumées pour un effet de sole & un effet de voute,
- Sole tournante suspendue (très souple), actionnée par un volant manuel dans les 2 sens, pour une grande facilité de manoeuvre,
- Foyer intégralement construit en éléments réfractaires pour une meilleure durée de vie et une accumulation de température,
- Très bonne isolation périmétrique compte tenu de la compacité du four,
- Porte d'enfournement basculante automatiquement (garde de température et de buée),
- Foyer en hauteur par rapport au sol (facilité d'alimentation du bois) et assorti d'une porte cendrière.

PRIMERO: un four complet et prêt à l'emploi

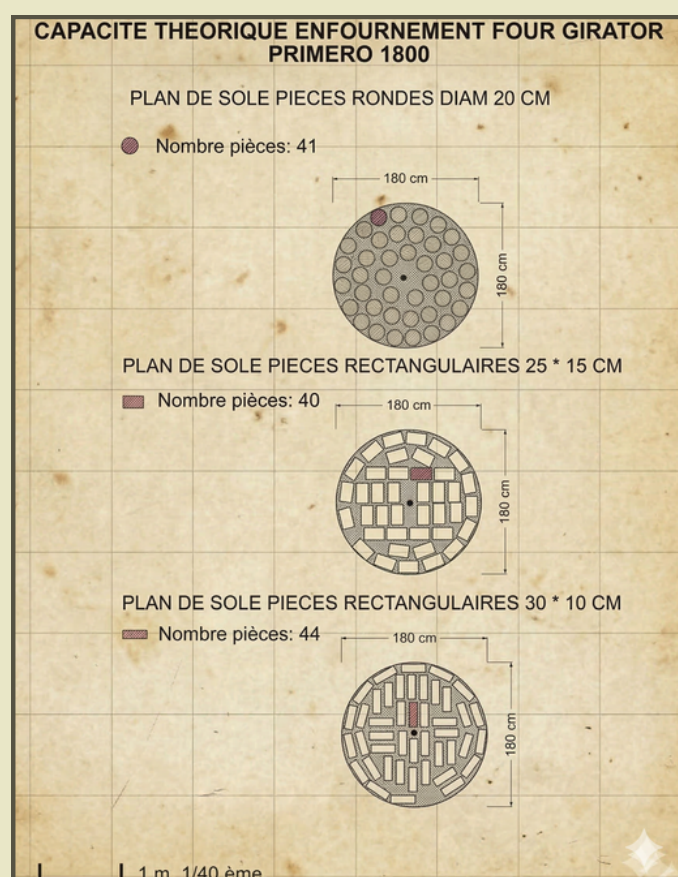


- (1) alimentation manuelle en eau
- (2) porte basculante automatique
- (3) pyromètre
- (4) volant avec poignée
- (5) piétement support
- (6) corps monobloc du four
- (7) trappe d'entretien
- (8) évacuation des fumées
- (9) évacuation des vapeurs
- (10) hotte
- (11) commande de ouira des vapeurs
- (12) commande registre des fumées
- (13) trappe d'entretien
- (14) porte foyère à bois
- (15) porte des cendres avec tiroir
- (16) éclairage chambre de cuisson
- (17) commutateur d'éclairage
- (18) réservoir à eau pour vapeurs
- (19) mécanisme d'entraînement
- (20) 4 points d'élingage du four

PRIMERO: pour les nouvelles tendances boulangères

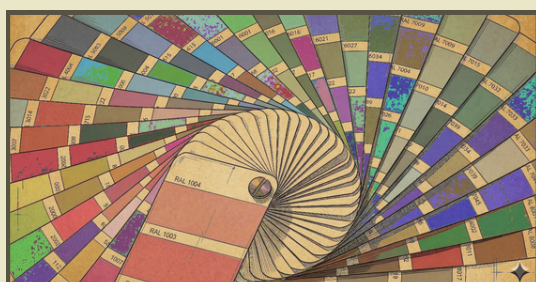


PRIMERO: les capacités selon les modèles

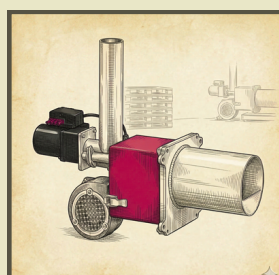


PRIMERO: les caractéristiques de la gamme

caractéristiques	PRIMERO 1500	PRIMERO 1800
diamètre de sole en mm	1500	1800
dimensions: diametre * hauteur en mm	2080 / 2245 * 1990	2260 / 2480 * 1990
dimensions porte d'enfournement en mm	615 * 240	615 * 240
tension / puissance éclairage	230 V / 60 W	230 V / 60 W
poids en kgs	~2400	~2700
diamètre de sortie des fumées en mm	150	150
diamètre de sortie des vapeurs en mm	100	100



PRIMERO est personnalisable



Brûleur à pellets en option



PRIMERO fonctionne au bois

Montdrie SARL - 8, place Aristide Briand 33140 Villenave d'Ornon

Tél.: 00 33 680 583 098 | mail: montdrie@moyet.fr | web: www.fourllopis.com | maintenance-sav: sav.fourllopis@gmail.com