

FOURS BOULANGERS TRADITIONNELS À SOLE TOURNANTE GAMME BOIS ADAPTABLE AU GAZ - LLOPIS GIRATOR®

L'expérience au service de votre savoir-faire



GIRATOR®

Très économe en énergie
Essentiellement écologique
Attractif commercialement

**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 !

Obtenir le meilleur du pain à la cuisson : les fours LLOPIS GIRATOR ont été conçus spécifiquement autour de cette mission.

Bénéficiant d'une énorme accumulation de température, le pain est cuit dans sa masse avec une grande douceur, sans dessécher. Ne nécessitant pas d'apport d'eau extérieure en dehors de la première fournée, le pain est cuit dans sa propre buée, qui lui restitue ainsi ses éléments aromatiques et nutritionnels et en développe le goût. Enfin la sole tournante associée à l'unique chambre de cuisson de conception spécifique permet d'avoir un pain cuit de manière très homogène et régulière ; et ce, même en présence de cuisson simultanée de différents poids de pâtons.

DÉVELOPPEZ VOTRE AFFAIRE !

Vos clients veulent retrouver de l'authenticité : le spectacle du travail à la

pele, une façade habillable pour une intégration parfaite au style du magasin, font de LLOPIS GIRATOR 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 GIRATOR 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 % !

TOUT À LA FOIS ÉCONOMIQUE ET ÉCOLOGIQUE !

Nos études comparatives le prouvent, le bois est l'énergie la plus économique, et les spécialistes lui reconnaissent également ses vertus écologiques : toute variété végétale pour se développer fixe du CO₂, donc utiliser du bois, c'est détruire ce même CO₂.

C'est une logique de cercle vertueux. Ainsi la fabrication et l'utilisation du LLOPIS GIRATOR s'inscrivent dans une

logique de développement durable, soucieuse de l'environnement.

La consommation moyenne d'un LLOPIS GIRATOR est de 1 stère de bois par mois pour 10 quintaux de farine mis en oeuvre : sans concurrence !

UN INVESTISSEMENT DURABLE !

On pourrait même affirmer "pour la vie !" Certains des premiers LLOPIS installés fonctionnent toujours : c'est notamment le cas du 1^{er} installé en France, en 1959, près de Toulouse. Cela est rendu possible par une conception originale, des choix techniques sans compromis et une qualité des matériaux à toute épreuve. Ainsi, le choix d'une sole suspendue fait que le massif briqueté du four peut être réparé, modifié, voire intégralement refait, même après quelques dizaines d'années d'utilisation !

CONTRE LES PRÉJUGÉS, JUGEZ PAR 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 GIRATOR. Leur facilité d'utilisation fait que de nombreux clients les font utiliser par leur personnel féminin. Par ailleurs l'apport de bois nécessaire à la chauffe du four est si faible, que, lié à l'exceptionnelle isolation d'un LLOPIS, vous n'aurez pas à constamment ajouter de bois. Une preuve de plus que la tradition a de l'avenir.

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.

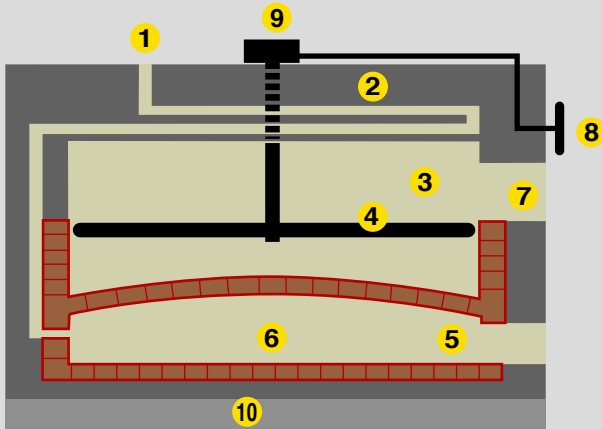
FOURS BOULANGERS TRADITIONNELS À SOLE TOURNANTE GAMME BOIS ADAPTABLE AU GAZ - LLOPIS GIRATOR®

L'expérience au service de votre savoir-faire



"Une conception unique pour un four unanimement reconnu."

GIRATOR®



- 1 Cheminée.
- 2 Complexe accumulateur isolant minéral.
- 3 Chambre de cuisson.
- 4 Sole tournante.
- 5 Foyer en briques réfractaires.
- 6 Chambre de répartition des calories.
- 7 Porte d'enfournement.
- 8 Volant de rotation de la sole.
- 9 Couronne d'entraînement de la sole.
- 10 Assise du four.

■ Complexe isolant

■ Brique réfractaire

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 LLOPIS en a disposé sur une épaisseur de 45 cm en paroi, soit près du double des fours conçus actuellement.

LA SOLE TOURNANTE.

Très pratique, suspendue, elle se pilote du bout des doigts, malgré ses 3 à 4 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 MAÇONNERIE ÉLABORÉE.

Toute la partie basse du four est faite de briques réfractaires à forte teneur en alumine. La circulation d'air également très étudiée permet aux fumées d'être canalisées en sole et en voûte afin de récupérer le maximum de calories disponibles, toujours dans un souci d'économies.

UNE GAMME ÉTENDUE.

De 2 m à 5 m de diamètre, l'offre de nos fours progresse de 25 cm en 25 cm, afin de s'adapter au mieux à tous types de locaux. Ci-contre retrouvez les principales tailles de fours Llopis. (Les capacités mentionnées sont indicatives).

• 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 !

DIAMÈTRE SOLE (m)	SURFACE DE CUISSON (m ²)	DIAMÈTRE EXTÉRIEUR (m)	SURFACE HORS TOUT (m ²)	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	9.10	15	60	75
3.00 m	7.07	3.90	12.00	18	84	105
3.50 m	9.62	4.40	15.20	20	120	150
4.00 m	12.56	4.90	18.90	22	156	196
4.50 m	15.90	5.40	22.90	24	192	242
5.00 m	19.63	5.90	27.30	27	240	300

Nous contacter pour étude et devis personnalisés. Nombreuses options et possibilités de décor.



"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

FMF®

**Boulangeries
Pâtisseries**
Commerces Alimentaires

Vous faciliter le métier.