

DEPUIS 1959



FOURS TRADITIONNELS

FOUR TRADITIONNEL BOULANGER

| TUBES DE VAPEUR-FOYER MACONNE | A ETAGES | BOIS-PELLETS |



Spécialiste des « fours de masse »



Une expérience de presque 80 ans au service de la valorisation de votre savoir-faire et de votre développement.

Le four VAPOTRAD est la référence en terme de cuisson.

Du bon pain sans concession !

LES ORIGINES



UN FOUR NE D'UNE RENCONTRE

L'histoire commence dans les années 1940, quand un jeune ingénieur, M J.Llopis, rencontre un jeune boulanger, qui lui raconte son métier et ses contraintes: début d'activité à 22 h 00, travail en totalité de nuit avec cuisson sur four maçonné « à l'ancienne », fatigue physique, ...

La boulangerie, à l'époque, est fatigante et chronophage: fours imposants, à sole fixe très profonde, cuisson non continue avec nécessité de refaire une combustion entre 2 fournées, « tombée » rapide de la température, cuisson terne par manque de buée, fragilité de la partie maçonnée liée aux alternances de « chaud et froid », consommation énergétique,

J.Llopis décide alors d'améliorer les conditions de travail de son ami ainsi que la fiabilité des fours et s'attelle à la tâche de concevoir un tout nouveau four.

Reprenant point par point les « griefs » des boulangers, il conçoit le **GIRATOR** à sole tournante suspendue, à très forte isolation et à cuisson du pain dans sa propre buée.

GIRATOR sera d'abord diffusé en Espagne dès 1947, puis en France et dans le monde dès 1959.

Puis il développe notamment le four à tubes annulaires et foyer maçonné **VAPOTRAD**, afin d'accompagner la montée en volume de ses clients.



M Juan Llopis, créateur de la gamme des fours LLOPIS et notamment du VAPOTRAD, en session de travail avec Olivier MOYET, en 2005.



UN SUCCES DU A SES QUALITES

Dans le sillage du **GIRATOR**, qui permet de lancer et faire connaître la marque **LLOPIS**, l'équipe développe alors toute une gamme: à commencer par le **VAPOTRAD**, four à étages à foyer maçonné et à tubes de vapeur, permettant aux boulangeries à gros volumes de travailler avec enfournement au tapis.

Puis la famille **LLOPIS** développera ensuite toute une gamme de fours dédiés davantage à la semi-industrie ou à l'industrie boulangère; alors naissante et notamment une gamme de fours tunnels mais également une exclusivité brevetée: le four à balancelles **HAAS**.

Plébiscitée pour son modèle **GIRATOR**, très adapté à la boulangerie artisanale, la marque aura également une belle reconnaissance avec ses autres modèles, pétris de qualités.

A notre époque où qualités de cuisson, économie énergétique et durabilité sont des valeurs à nouveau recherchées, **VAPOTRAD** connaît un renouveau certain !

*Four à balancelles
« modèle HAAS »
installé en Suisse*



Llopis a développé au fil du temps toute une gamme de fours réputés, à l'image de cette publicité pour le four tunnel Llopis, parue dans la revue « Molineria y Panaderia », en octobre 1966.



Le 1° VAPOTRAD installé en France, en 1977

TEMOIGNAGES



Le VAPOTRAD est comme un « père de famille tranquille »: douceur et persistance de cuisson révèlent la qualité des farines du Domaine et permettent une belle conservation du pain ».



*Jean-Marie XIMENA, fondateur des moulins ASTREIA et artisan boulanger installé au Domaine de Montmau à Saint Pons de Mauchien (34) et utilisateur d'un VAPOTRAD M4/1550*800 fonctionnant au bois.*



Graine & Grignote



Nichée dans le département de l'Oise, la ferme *Graine & Grignote* d'Edwin et Manon cultive et transforme à la fois des céréales et des légumineuses, dans le respect de l'agriculture biologique. Fabriquant leurs propres farines, ils ont monté il y a quelques années un fournil en démarrant avec un four à chauffe directe auto-construit. Les volumes et la diversité des pains progressant, ils se sont équipés récemment avec un four VAPOTRAD B4/1650*600 fonctionnant au bois. Leurs pains sont commercialisés via les marchés, les AMAP mas aussi à la ferme.

Le VAPOTRAD, non seulement leur a permis de monter en cadence, mais aussi de gagner du temps, de la pénibilité tout en maîtrisant leur cout énergétique.



CARACTERISTIQUES

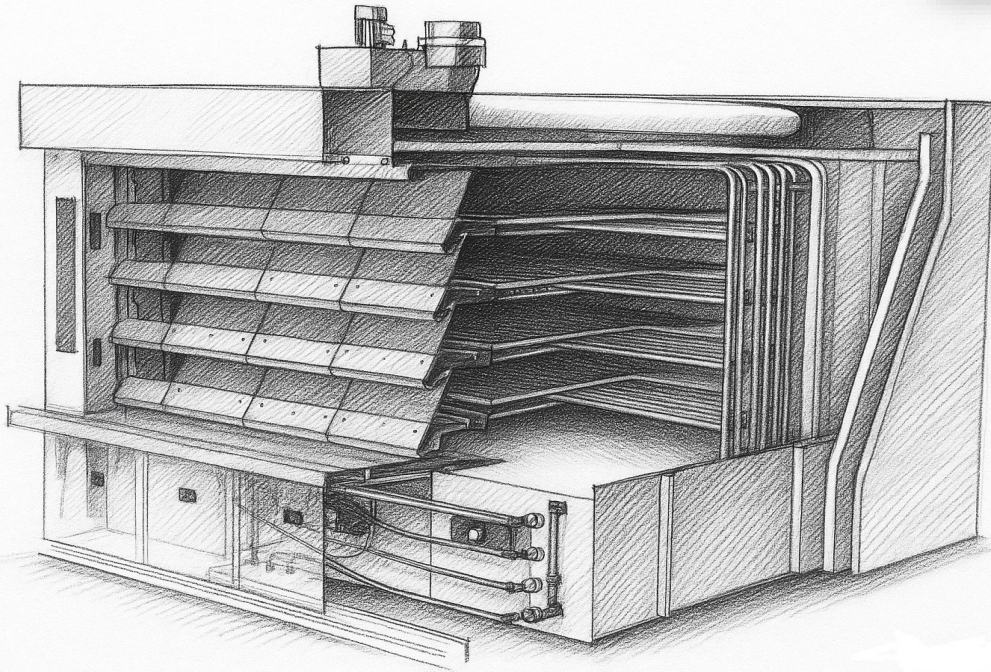
VAPOTRAD®

VAPOTRAD EST UN FOUR TRADITIONNEL SEMI-MACONNE: toute la partie combustion est maçonnée et réalisée en briques et briques réfractaires. Les chambres sont superposées et métalliques. Cette conception optimise l'espace au sol et permet de travailler au tapis. Utilisant des matériaux « nobles » et recyclables, **GIRATOR** pèse en moyenne 1,5 tonnes par m2 et génère une grande inertie thermique, idéale pour la cuisson de grosses pièces notamment.



VAPOTRAD BENEFICIE DE LA TECHNOLOGIE DES TUBES DE VAPEUR: les calories sont apportées aux étages par la vapeur confinée à l'intérieur des tubes fermés et éprouvés en usine à plus de 400 bars. **VAPOTRAD** ne lésine pas sur ceux-ci: tubes périmétriques de diamètre 35 mm et d'épaisseur 5,5 mm (les plus gros du marché) et double nappe de tubes transversaux par étage, de diamètre 27 mm, pour plus de puissance.

VAPOTRAD EST REVETU D'UNE CHAPPE DE BETON SUR LES 2 COTES LATERAUX & LE TOIT DU FOUR: notre technique augmente la puissance thermique théorique du four et l'inertie (de 15 % à 25 % selon les fours) tout en permettant d'accumuler les calories pour cuire davantage sur « le fond du four » et disposer ainsi d'une plus grande réserve de chaleur. Cette chappe de béton est ensuite doublée sur les cotés de laine de roche spécifique.



LE FOYER (BOIS OU BRULEUR) DU VAPOTRAD EST ACCESSIBLE PAR L'AVANT DU FOUR, SOUS L'AUTEL QUI EST RELEVABLE: avec de multiples avantages: optimisation de l'implantation du four, respect du foyer à l'introduction du bois, accessibilité facilitée pour l'entretien, ... tout en confinant la chaleur foyère sous l'autel du four. **VAPOTRAD** étant un four à chauffe indirecte, chauffe du foyer et cuisson se font en même temps, en continu.



VAPOTRAD DISPOSE EN SERIE OU OPTION D'EQUIPEMENTS DIFFERENCIANTS:

- ◆ Soles maçonnées pour une cuisson plus régulière et plus douce,
- ◆ Portes abattantes à hublot avec moins de déperdition de chaleur, évitant la casse des vitrages, se refermant aussitôt le passage de l'enfourneur pour moins de déperdition de chaleur mais pour autant pouvant se bloquer en position ouverte,
- ◆ Chaque étage bénéficie de son appareil à production de vapeur commandable par un bouton en façade, surdimensionné pour une grosse fabrication, pouvant être choisi sur option en inox,
- ◆ **VAPOTRAD** peut être équipé sur option d'un élévateur sur colonne ou intégré (dégageant l'avant du four),
- ◆ **VAPOTRAD**, fourni en base avec des commandes électromécaniques peut être choisi sur option avec une platine digitale tactile
- ◆ **INNOVATION:** sur option **VAPOTRAD** peut bénéficier d'un système manuel de double porte permettant de conserver la chaleur dans le four, en fin de cuisson. Nous consulter.

... QUALITATIVE

- **UNE CUISSON HOMOGENE, DOUCE & A COEUR;** idéale pour les pains du quotidien et les grosses pièces, sans pour autant négliger les baguettes et petites pièces,
- **UNE CUISSON NON DESSECHANTE** et qui améliore la durée de conservation du pain, à la différence d'un four électrique. Idéal pour travailler les pains de garde ou grosses pièces vendues au poids,
- **UNE GROSSE INERTIE: VAPOTRAD** cuit sur le « fond du four », avec une grosse réserve de calorie et assure un beau développement alvéolé du pain grâce à une chaleur constante et toujours disponible, le four ne « tombant » pas, grâce à sa technologie de tubes surdimensionnés,
- **UN TRES BEL ASPECT DU PAIN,** notamment sa couleur et son développement.



... ECONOMIQUE & PERFORMANTE

- **UNE GRANDE MAITRISE DE SA CONSOMMATION ENERGETIQUE** avec un ratio dépenses énergétiques / CA compétitif,
- **VAPOTRAD PERMET DE RESTER OU DE RETOURNER EN « TARIF BLEU »** en électricité; et d'optimiser ainsi ses couts énergétiques (selon son profil énergétique),
- **VAPOTRAD EST CONCU POUR DURER** avec une importante durée de vie excédant très largement la durée d'amortissement comptable,
- **UN ENTRETIEN FACILE ET REALISABLE** par l'exploitant lui-même,
- **VAPOTRAD** bénéficie de l'expérience **LLOPIS** depuis 80 ans et est directement issu de son savoir-faire en industrie et semi-industrie.



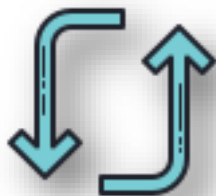
... ERGONOMIQUE

- **VOUS CHAUFFEZ LE FOUR ET CUISEZ EN MEME TEMPS,** sans arrêt, car **VAPOTRAD** est un four à chauffe indirecte; d'où un net gain de temps et qui autorise des productions importantes,
- **VAPOTRAD PEUT CUIRE EN CONTINU** de longues heures, et permet d'assurer de longues journées sans pertes de temps, grâce à sa masse supérieure et son isolation très importante,
- **VAPOTRAD** permet d'enfourner et défourner au tapis, et est équipable avec un élévateur-enfourneur sot à colonne soit intégré (libérant l'avant du four),
- **CUISSON SIMULTANEE DE PETITES & GROSSES PIECES** grâce à ses étages, différents grammages de pain pouvant être affectés chacun à un étage différent, voire à une voie différente,



... ADAPTATIVE & EVOLUTIVE

- **VAPOTRAD S'ADAPTE A VOS BESOINS DE CUISSON** et à la variabilité de votre activité, notamment si vous avez des pointes d'activité ou une saisonnalité marquée,
- **VAPOTRAD ACCEPTE TOUS LES TYPES DE PANIFICATION** y compris les pates très fortement hydratées et froides, grâce à sa grande disponibilité issu de sa conception,
- **VAPOTRAD EST EVOLUTIF:** commencez au bois puis adaptez ensuite un bruleur notamment aux pellets.



... A FAIBLE IMPACT ENVIRONNEMENTAL

RECYCLABILITE: les matériaux utilisés, « nobles », sont tous recyclables facilement,

DURABILITE DE L'ENERGIE BOIS : sous toutes ses formes (bois buches, pellets, plaquettes, ...) car en effet le bois est neutre en CO2 (normes UE),

SOURCING LOCAL: le bois est une énergie locale, facilement disponible et avec un cout d'approche faible,

INDEPENDANCE D'APPROVISIONNEMENT: l'offre de bois locale, mieux maîtrisée en prix, est sans grandes variations tarifaire et ne dépend pas de grands groupes industriels et financiers.



FAITES LE CHOIX DU VAPOTRAD, DIFFERENCIEZ-VOUS !

- ◆ **VOUS DEVELOPPEZ VOTRE AFFAIRE**, en bénéficiant d'une image d'authenticité et de qualité qui fidélisera votre clientèle et vous permettra de capter de nouveaux client,
- ◆ **VOUS VALORISEZ VOTRE SAVOIR-FAIRE** en renforçant la dimension artisanale de votre métier et en travaillant la diversité et la qualité de votre gamme de pain; mais également de viennoiseries, brioches, ...
- ◆ **VOUS VOUS DIFFERENCIEZ EFFICACEMENT DE LA CONCURRENCE** existante et à venir, notamment face aux chaînes organisées et aux boulangeries plus « conventionnelles »,
- ◆ **VOUS AMELIOREZ VOTRE RENTABILITE** en ayant un meilleur ratio couts énergétiques / CA que la concurrence et en vous mettant à l'abri des variations des cours énergétiques du marché,
- ◆ **VOUS INSCRIVEZ VOTRE METIER** dans les tendances actuelles notamment de respect de votre environnement local, de retour à la qualité, de diminution de vos rejets de CO2,...



REFERENCE	Nombre de portes par étage	Nombre d'étages possible	Nombre de portes totales	Profondeur de sole possible (mm)	Largeur de sole possible (mm)	Hauteur des portes (mm)
VAPOTRAD M	1	3 / 4 / 5	3 / 4 / 5	1250 / 1550 / 2150 / 2410	820	200 ou 210 / 260
VAPOTRAD B	2	3 / 4 / 5	6 / 8 / 10	1250 / 1650 / 2150 / 2410 / 2850	620 / 780	200 ou 210 / 260
VAPOTRAD T	3	3 / 4 / 5	9 / 12 / 15	1650 / 2150 / 2410 / 2850	620 / 780	200 ou 210 / 260
VAPOTRAD Q	4	3 / 4 / 5	12 / 16 / 20	1650 / 2150 / 2410 / 2850	620 / 780	200 ou 210 / 260

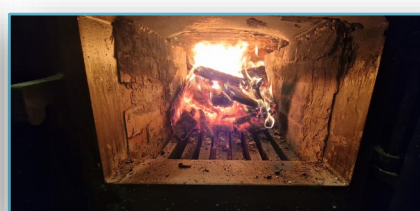
CONSULTEZ-NOUS !

Notre atelier est aussi caractérisé par sa grande flexibilité. Des adaptations sont possibles pour tenir compte de vos contraintes d'origines diverses. Nous sommes en capacité également de réaliser des fours sur mesure afin de les adapter à votre métier, même en dehors de l'agro-alimentaire.

FOURS LLOPIS, C'EST UNE GAMME COMPLETE:

- ◆ **PRIMERO**, le four monobloc métallique à sole tournante et énergie bois,
- ◆ **GIRELEC**, l'équivalent du GIRATOR et fonctionnant à l'énergie électrique (notamment verte),
- ◆ **GIRATOR**, le four semi-maçonné traditionnel à sole tournante des origines.

VAPOTRAD fonctionne au bois mais peut également être équipé d'un brûleur à granulés ou à copeaux de bois. Démarrage automatique, régulation automatique de la température...



MONTDRIE SARL

8, Place Aristide Briand 31590 VILLENAVE D'ORNON (France)

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