



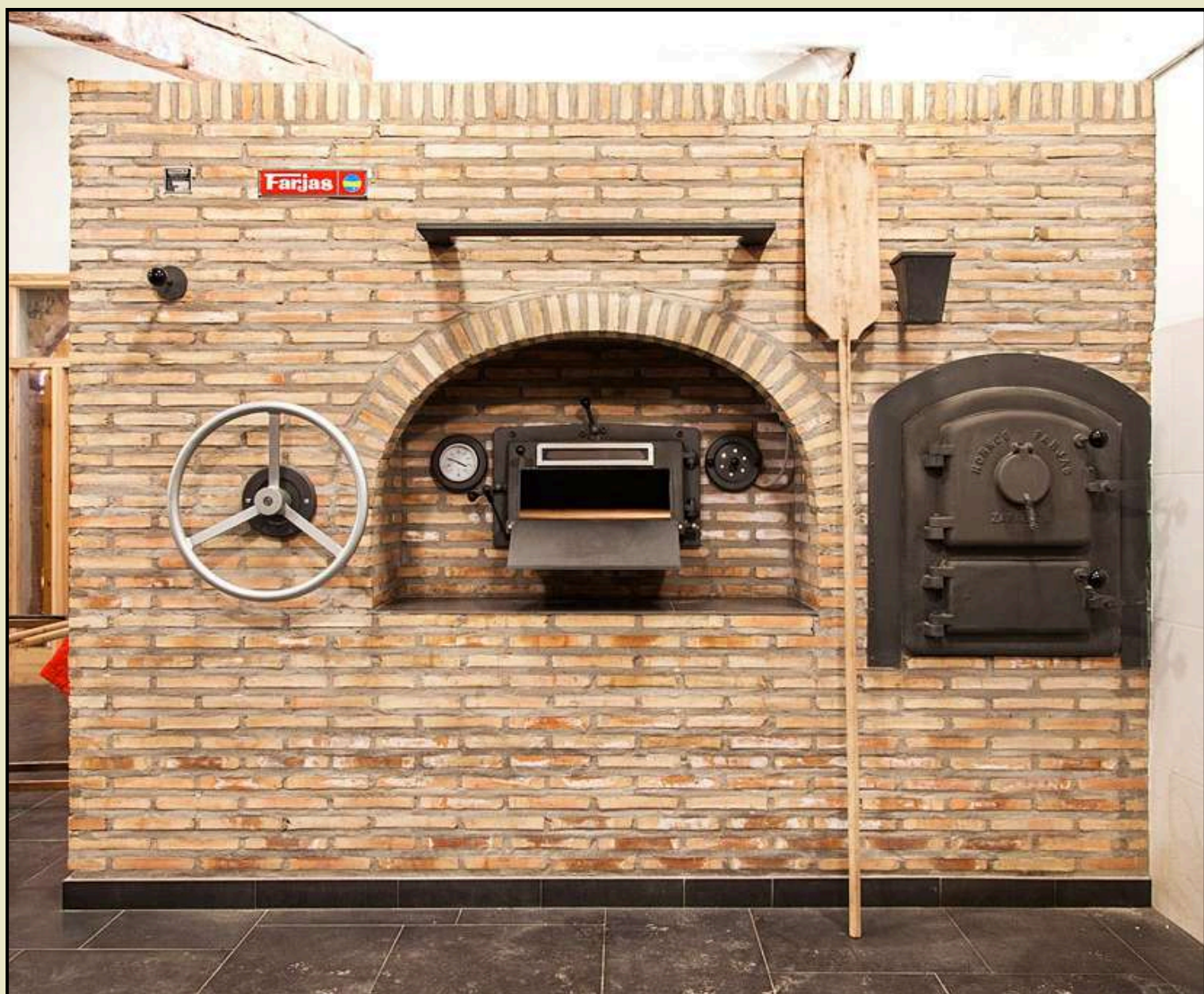
FARJAS

HORNOS DESDE 1925

*FARJAS bénéficie de la dénomination
"pain cuit au feu de bois"*

FOURS TRADITIONNELS DEPUIS 1925

| four bati | sole tournante | chauffe directe | bois-pellets |



**FARJAS: la combinaison gagnante de la sole
tournante et de la chauffe directe**

FARJAS: le four des boulangers sans concessions

Vous souhaitez:



- accompagner le développement de votre activité de transformation agricole ?
- revenir aux sources de la boulangerie authentique tout en bénéficiant de la facilité de la sole tournante ?
- bénéficier de l'image d'un four monté "à l'ancienne" ?
- cuire de manière intermittente mais regroupée ?

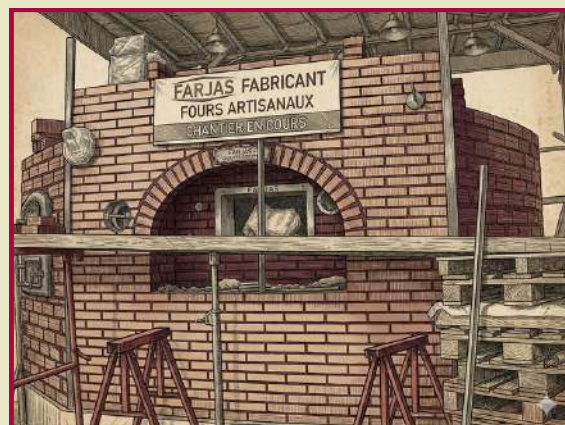


- mettre en place une offre de pains "comme autrefois" ?
- développer les aspects aromatiques spécifiques à la cuisson directe ?
- produire des pains à la croute plus complexe & protectrice ?
- obtenir une meilleure conservation de vos pains grace au "rassissement lent" & à la cuisson à chaleur tombante ?

Alors, FARJAS est fait pour vous !

FARJAS: un authentique four "à l'ancienne"

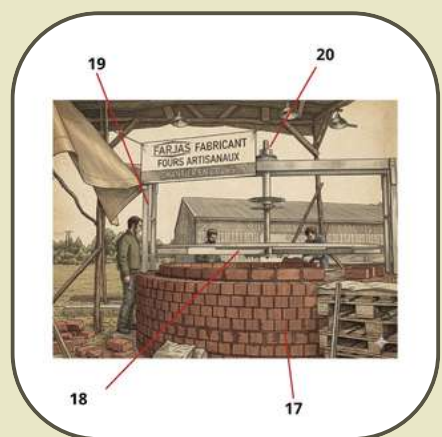
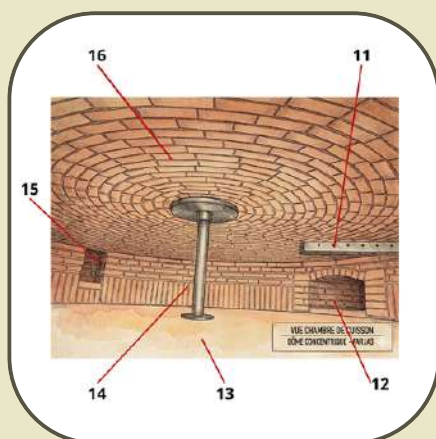
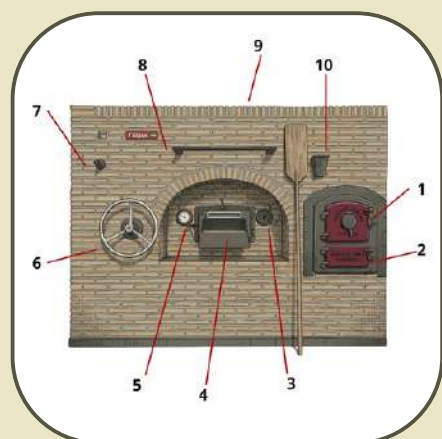
- FARJAS est un FOUR TOTALEMENT MACONNE, construit sur site, le montage prenant entre 25 et 35 jours,
- FARJAS bénéficie d'une CHAMBRE de cuisson en BRIQUES, assise sur un appareillage en matériaux,
- FARJAS cuit en ALTERNANT la chauffe et la cuisson, avec possibilité de 2 à 3 cuissons par chauffe, selon les pates,
- dans un FARJAS, grace à sa sole tournante, le "pain vient au boulanger",
- FARJAS nécessite PEU D'ENTRETIEN, réalisable par l'utilisateur,
- FARJAS est un four DURABLE, d'une très longue durée de vie.



FARJAS: une conception de four bati

- Conception en double volume: une chambre de cuisson accouplée à un foyer latéral communiquant,
- Sole tournante suspendue (très souple), actionnée par un volant manuel dans les 2 sens, pour une grande facilité de manoeuvre et un travail moins pénible sur la ½ sole,
- Four intégralement construit en matériaux pour une meilleure durée de vie et une importante accumulation de température,
- Forte isolation entrainant une bonne inertie thermique,
- 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.

FARJAS: un authentique four traditionnel

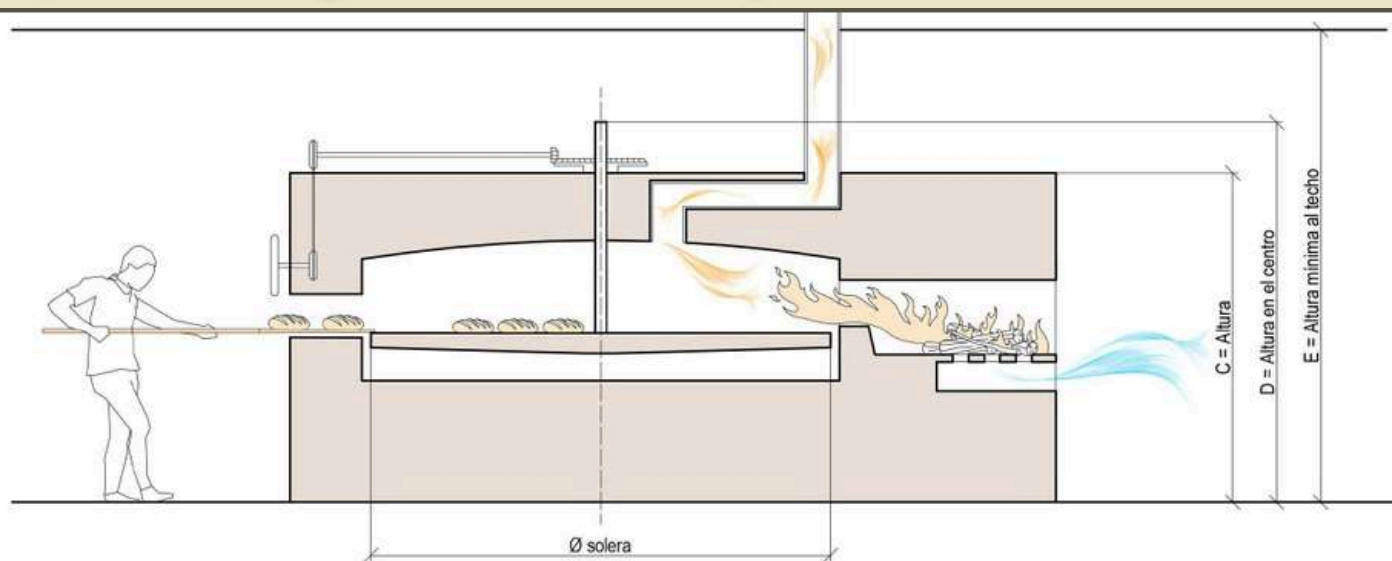


- (1) porte foyer
- (2) porte cendrière
- (3) éclairage chambre de cuisson
- (4) porte enfournement basculante
- (5) pyromètre
- (6) volant manuelle de sole
- (7) registre des fumées
- (8) façade maçonnée
- (9) évacuation des fumées
- (10) boîte à eau pour vapeurs
- (11) appareil à buée
- (12) débouché du foyer
- (13) sole tournante maçonnée
- (14) axe support de sole
- (15) évacuation des fumées
- (16) voute de la chambre
- (17) corps maçonné du four
- (18) support métal de sole
- (19) structure support métallique
- (20) mécanisme entrainement sole

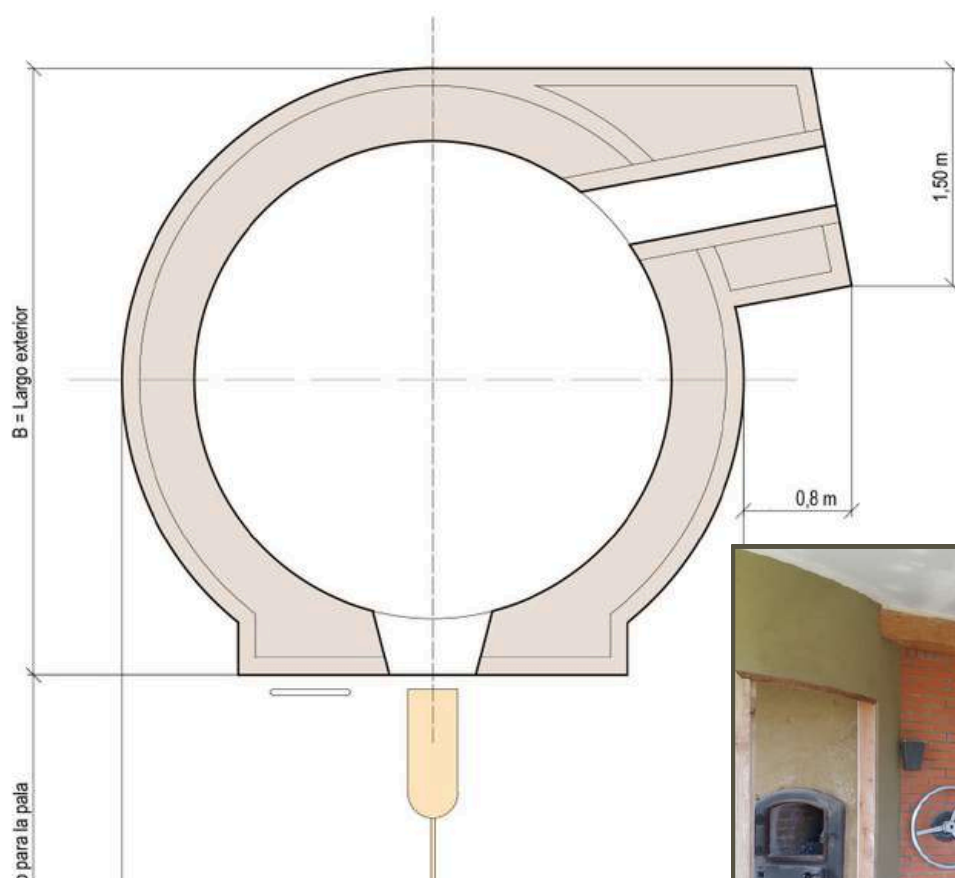
FARJAS: le retour du pain traditionnel de garde !



FARJAS: configurations & implantations



Bruleur à pellets possible



REFERENCE	DIAMETRE DE SOLE (m)	SURFACE DE CUISSON m2)	DIAMETRE EXTERIEUR (m)	HAUTEUR TOTALE (SOMMET AXE) EN M	SURFACE TOTALE AU SOL (m2)	POIDS DU FOUR (kgs)
-----------	----------------------	------------------------	------------------------	----------------------------------	----------------------------	---------------------

GIRATOR FARJAS 2000	2,00	3,14	3,05	2,50	7,31	28 000,00
GIRATOR FARJAS 2250	2,25	3,98	3,35	2,50	8,81	30 000,00
GIRATOR FARJAS 2500	2,50	4,91	3,60	2,50	10,18	32 000,00
GIRATOR FARJES 2750	2,75	5,94	3,85	2,50	11,64	36 000,00
GIRATOR FARJAS 3000	3,00	7,07	4,10	2,50	13,20	40 000,00
GIRATOR FARJAS 3250	3,25	8,29	4,35	2,50	14,86	45 000,00
GIRATOR FARJAS 3500	3,50	9,62	4,60	2,50	16,62	50 000,00
GIRATOR FARJAS 3750	3,75	11,04	4,85	2,50	18,47	60 000,00
GIRATOR FARJAS 4000	4,00	12,56	5,10	2,50	20,43	70 000,00



Nombreuses configurations possibles



Maintenance & SAV
au 06 80 71 49 34

FARJAS: une gamme complète

Vues non contractuelles - La société se réserve le droit de faire évoluer design & caractéristiques

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