



*L'ORIGINAL: J.Llopis invente
le four à sole tournante en 1947*

GIRELEC®

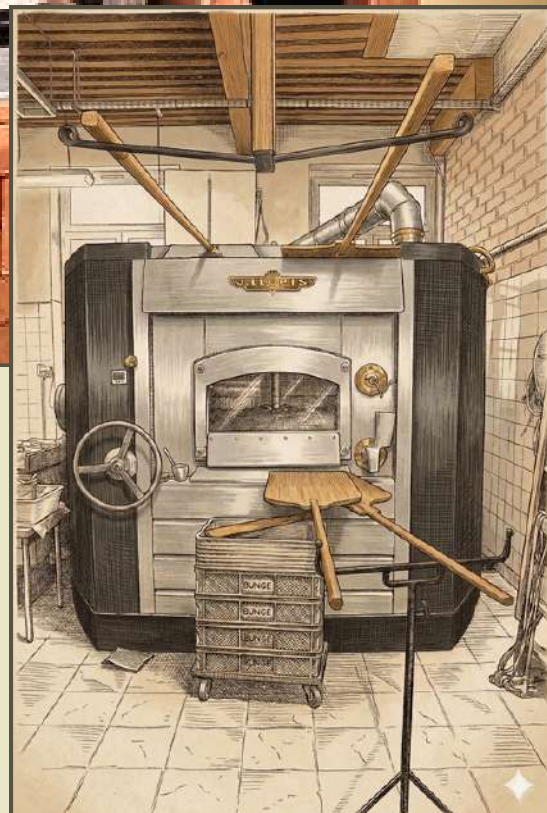
FOURS TRADITIONNELS DEPUIS 1947

| sole tournante | accumulation de calories | électrique |



**GIRELEC dans le sillage du GIRATOR:
80 ans au service de votre
savoir-faire !**

Une référence !



GIRELEC: le GIRATOR pour origine

Un four né 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, mis au point avec Torcueto Sanchez.

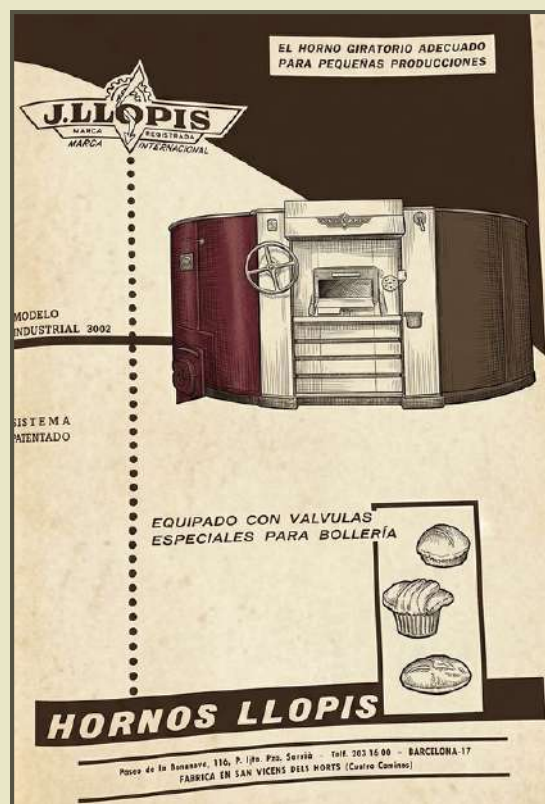
GIRATOR sera d'abord diffusé en Espagne dès 1947, puis en France et dans le monde dès 1959.



Mrs Juan Llopis & Olivier Moyet, en 2005.



Torcueto Sanchez, metteur au point, ici à gauche



Publicité LLOPIS GIRATOR en 1966.



GIRATOR encore en activité, monté en 1968.

Une gamme à succès

Le 1^{er} four installé en France l'est en 1959, à Toulouse. Dès le départ, apportant un grand confort et une réelle efficacité, le GIRATOR connaît un vrai succès.

Adopté par une partie de la grande distribution (notamment Casino), par certains réseaux naissants (Paul); c'est surtout la boulangerie artisanale qui va l'adopter. Nombre de Compagnons, de MOF (Meilleurs Ouvriers de France) et d'excellents professionnels vont s'en équiper. C'est l'époque où on commence à se préoccuper sérieusement de qualité; sans oublier l'efficacité.

Et le GIRATOR s'exportera, notamment en Europe, aux USA (plus d'une centaine de fours), en Asie, ...

Les années 1970-1980 seront les années de fort développement.

Puis la politique intense de promotion en faveur de l'énergie électrique (notamment en France) et une certaine « facilité » généreront des ventes plus confidentielles dans les années suivantes.

Mais depuis 2015, par volonté de se différencier, confrontés à une augmentation importante des coûts de l'énergie, notamment électrique, les installations progressent à nouveau.

Il a été installé en France plus de 1800 GIRATOR et plus de 6500 dans le monde.

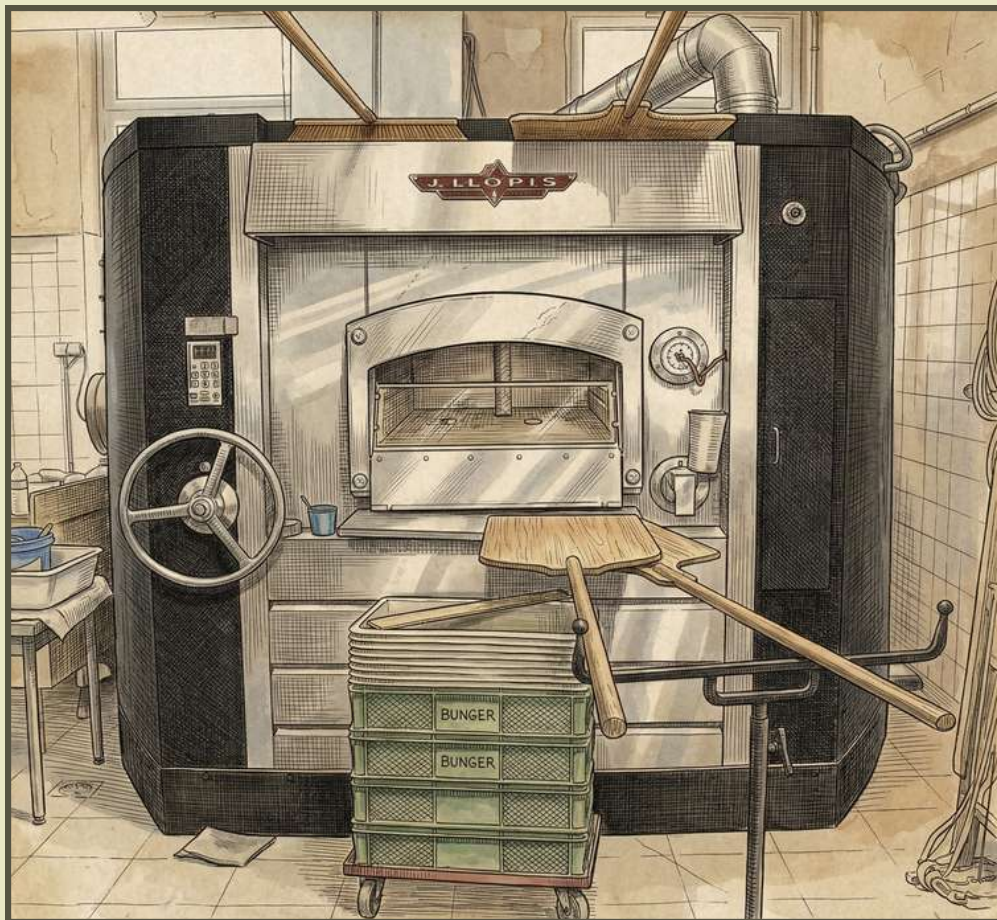
Le plus ancien installé, en 1959, fonctionnait encore en 2020.

Le premier GIRELEC a quant à lui été installé dès 1972 dans un magasin « Al Campo » dans la périphérie de Madrid. Olivier Moyet l'a ensuite introduit en France seulement à l'orée des années 2000, anticipant la demande pour un four de qualité, pouvant notamment se passer des tubulures d'évacuation des fumées; tout en ne cédant en rien sur les aspects qualités de cuisson. Le GIRELEC est la digne déclinaison du GIRATOR en version électrique.

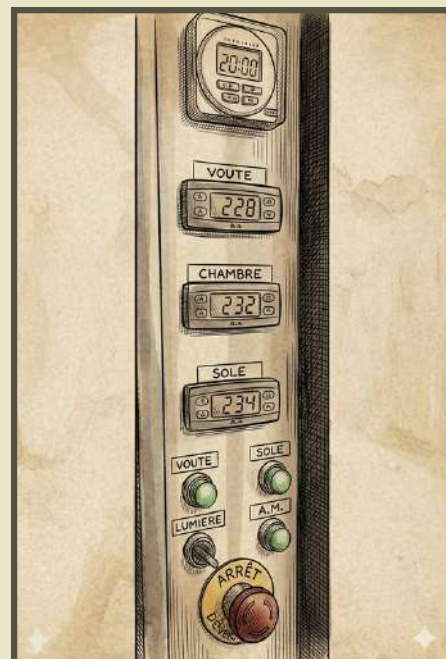


Le premier GIRATOR installé en France, en 1959.

TEMOIGNAGES



Le tableau de commande du Girelec se dissimule derrière une trappe facilement accessible. Il comporte un programmeur de démarrage automatique.



"Le GIRELEC conserve la même conception générale que le GIRATOR avec la même simplicité et robustesse, pour des fours qui durent !"

« Quand j'ai décidé d'installer mon GIRELEC dans ma boulangerie de quartier, j'avais un four électrique conventionnel à étages; et je stagnais en chiffre d'affaires. Ma boulangerie était impersonnelle.

J'aurais bien installé un GIRATOR, mais je ne pouvais pas installer de tubes de cheminée, n'étant pas propriétaire des murs. Olivier Moyet m'a convaincu d'installer un GIRELEC.

La première année avec le GIRELEC, j'ai fait une croissance de 18 % tout en maintenant la même consommation électrique ! Belle économie ! C'est un four qui interpelle et attire l'attention des clients: en 5 ans j'ai doublé mes ventes et acquis de nombreux nouveaux clients fidèles.

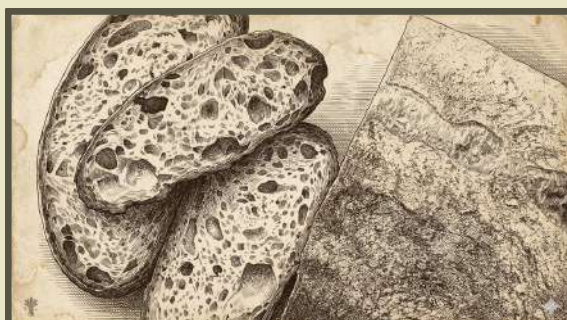
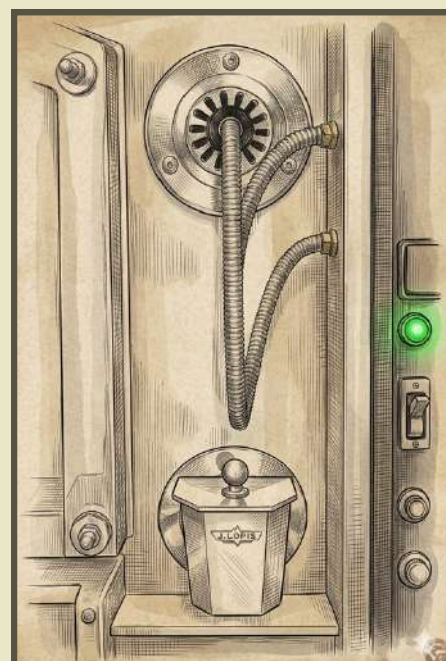
Le GIRELEC permet de vraiment valoriser le travail du boulanger, avec des pains colorés, bien développés et gouteux et qui se gardent.

L'essayer c'est l'adopter ! »

L'essayer c'est l'adopter ! »



Lionel Ben Sadoun, artisan boulanger installé à Lyon, utilisateur d'un GIRELEC 2,25 m de diamètre de sole.

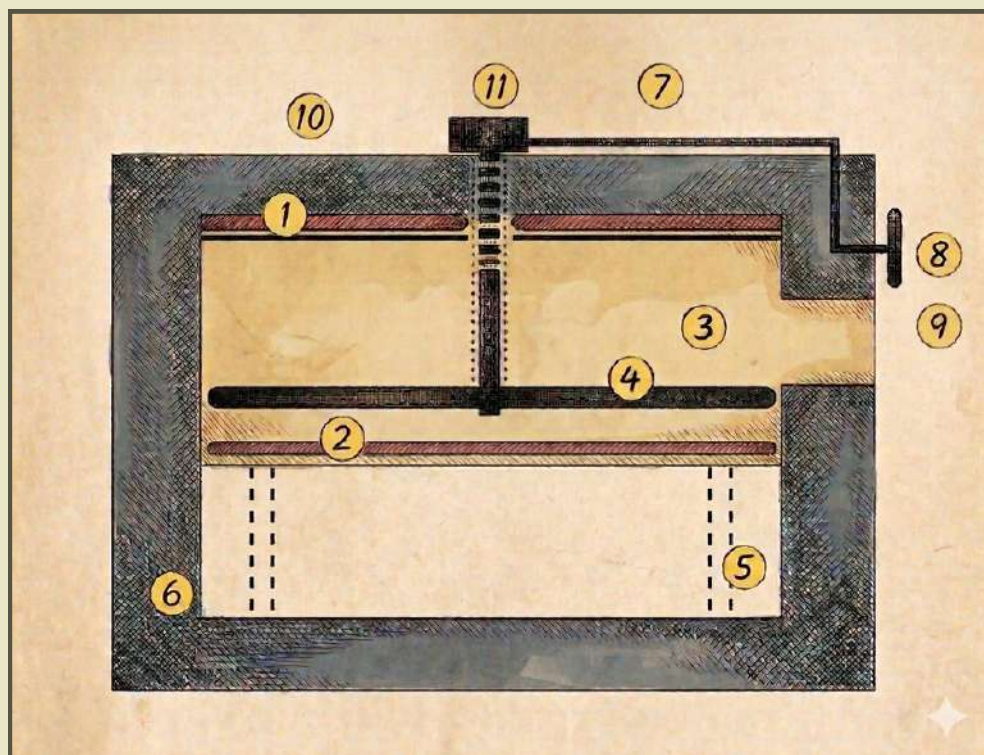
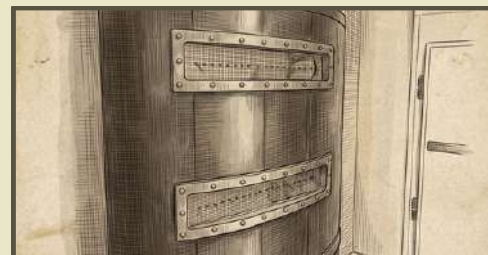
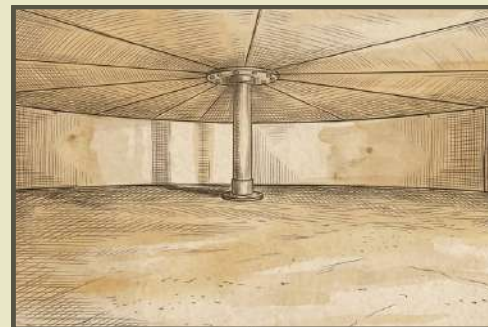


CARACTERISTIQUES

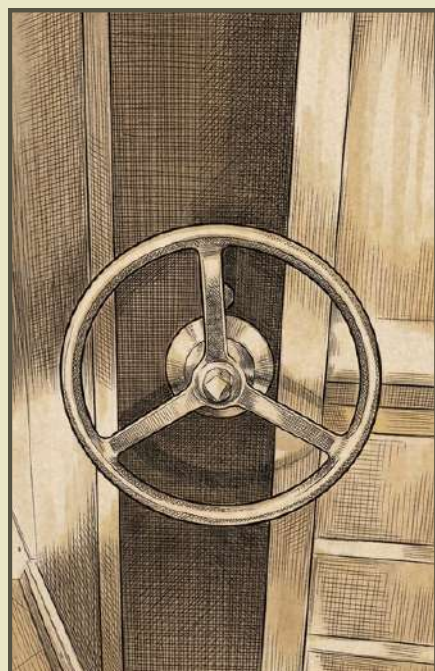
GIRELEC EST UN FOUR TRADITIONNEL « CONTEMPORAIN ». GIRELEC reprend les principaux points du GIRATOR: sole tournante manuelle suspendue & de forte épaisseur coulée sur place, forte isolation assurée par un isolant minéral naturel performant, chambre unique à la cuisson homogène, cuisson avec « double effet » de voute et de sole réglables indépendamment, oura, aspect esthétique rassurant et valorisant, ...

GIRELEC EST UN FOUR TRADITIONNEL SANS TUBES DE FUMEES. En effet, GIRELEC a été conçu pour ceux qui veulent un GIRATOR, mais qui, pour des raisons essentiellement de configuration de lieux (copropriété urbaine, restrictions diverses, ...), de surface (livraison et stockage du bois, ...), ne peuvent l'installer. Grâce au GIRELEC, ils peuvent bénéficier des principales qualités du GIRATOR !

GIRELEC A UNE CHAMBRE DE CUISSON SANS RESISTANCES INCORPOREES: Le principal grief adressé à tous les fours électriques du marché est le dessèchement du pain qu'ils provoquent. Concernant le GIRELEC, nous avons placé ses résistances tant de voute que de sole, à l'EXTERIEUR de la chambre de cuisson; soit en dessous et au dessus de celle-ci. Et le résultat est probant: avec le GIRELEC, on obtient un pain qui se conserve plus longtemps en gardant ses qualités gustatives !



- ① Résistances de voute.
 - ② Résistances de sole.
 - ③ Chambre de cuisson.
 - ④ Sole tournante maçonnée.
 - ⑤ Structure support.
 - ⑥ Isolant minéral naturel.
 - ⑦ Transmission mécanique de sole.
 - ⑧ Volant de rotation de sole.
 - ⑨ Porte d'enfournement.
 - ⑩ Sortie des vapeurs de cuisson.
- Complexe isolant



GIRELEC EST FORTEMENT ISOLE AVEC UN ISOLANT PERFORMANT & NATUREL. Une fois le four assemblé, il est entouré et revêtu d'une véritable « gangue » d'isolant minéral naturel, poudre de roche finement broyée qui non seulement fait barrière à la fuite des calories mais les accumule, avant de les rediffuser. Les parois du four font ainsi 45 cms d'épaisseur. Elles participent de l'inertie et de l'économie d'énergie.

GIRELEC POSSEDE UNE SOLE TOURNANTE & SUSPENDUE: la sole est ainsi actionnable manuellement dans les 2 sens, sans aucun effort; malgré son poids (plus de 500 kgs). Cette sole épaisse (de 25 à 35 mm) est coulée sur place, lors du montage du four. Elle est solidaire d'un axe central qui permet ainsi de présenter face à la porte, toute partie de celle-ci. Elle participe par son épaisseur à la qualité de rendu du pain.

GIRELEC BENEFICIE D'UNE CHAMBRE DE CUISSON SPECIFIQUE: la chambre unique et ronde dispense une chaleur uniforme en tous points. Sa forme, accessible par une porte d'enfournement de largeur > à 600 mm génère très peu de déperdition de buée et de chaleur. Et sa configuration accumule la buée produite et permet de cuire le pain dans sa propre vapeur. Ce qui permet de réintroduire des éléments nutritifs (acides aminés, ...).

L'EXCELLENCE

QUALITES:

- 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 MOINS DESSECHANTE et qui améliore la durée de conservation du pain, à la différence d'un four électrique conventionnel à étages. Idéal pour travailler les pains de garde ou grosses pièces vendues au poids,
- UNE GROSSE INERTIE: GIRELEC cuit sur le « fond du four », avec une grosse réserve de calories et assure un beau développement alvéolé du pain grâce à une chaleur constante et toujours disponible, le four ne « tombant » pas,
- UN TRES BEL ASPECT DU PAIN, notamment sa couleur, en favorisant la « réaction de Maillard », le pain étant cuit principalement dans sa propre buée.



ECONOMIES:



- UNE GRANDE MAITRISE DE SA CONSOMMATION ENERGETIQUE avec un ratio dépenses énergétiques / CA plus avantageux qu'un four électrique conventionnel, la puissance mobilisée en situation de cuisson étant inférieure à la plupart des autres fours électriques du marché,
- GIRELEC PEUT PERMETTRE DE RESTER OU DE RETOURNER EN TARIF BLEU en électricité; et d'optimiser ainsi ses couts énergétiques; car il nécessite une puissance de raccordement plus faible,
- GIRELEC EST CONCU POUR DURER avec une importante durée de vie grâce à une conception simple, efficace lui permettant de l'amortir sur une longue durée,
- TRES FAIBLE ENTRETIEN, réalisable par l'exploitant lui-même, GIRELEC bénéficiant par ailleurs, d'une grande réparabilité, avec des composants Européens.

ERGONOMIE:

- GIRELEC EST UN FOUR ELECTRIQUE A ACCUMULATION, qui travaille en partie sur la chaleur accumulée,
- GIRELEC PEUT CUIRE EN CONTINU de longues heures, et permet d'assurer de longues journées sans pertes de temps, grâce à sa masse importante et son isolation naturelle surdimensionnée,
- GRANDE FACILITE A TOURNER LA SOLE: celle-ci est très facilement actionnable par son volant et n'offre aucune résistance, car elle est suspendue et portée par la structure haute du four,
- GIRELEC PERMET DE NE TRAVAILLER QUE SUR LA 1/2 SOLE avec une pelle moins longue, moins d'effort physique et permet également de facilement vérifier l'état de la cuisson à tout moment,
- GIRELEC CUIT EN SIMULTANEE DE PETITES & GROSSES PIECES grâce à sa sole tournante dans les 2 sens, qui permet de retirer le pains cuits et d'introduire des pâtons à cuire, en maintenant une sole pleine.



ADAPTABILITE:



- GIRELEC 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,
- GIRELEC ACCEPTE TOUS LES TYPES DE PANIFICATION y compris les pates très fortement hydratées et froides,
- GIRELEC BENEFICIE D'UNE PROGRAMMATION DE DEMARRAGE journalière / hebdomadaire permettant d'avoir un four chaud quand vous arrivez quelle que soit l'heure et de ne pas perdre de temps,
- GIRELEC SE REGULE SEUL selon la température de consigne que vous lui avez donné

FAIBLE IMPACT ENVIRONNEMENTAL:

RECYCLABILITE: les matériaux utilisés, « nobles », sont tous recyclables facilement; et notamment son isolant minéral naturel,
REDUCTION DE L'ENERGIE CONSOMMEE: le four, très fortement isolé, consomme moins et utilise moins de ressources énergétiques,
POSSIBILITE D'UTILISER UNE ENERGIE TOTALEMENT RENOUVELABLE: en ayant recours à un contrat de fourniture en « électricité verte ».



VOS ATOUTS

FAITES LE CHOIX DU GIRELEC, DIFFERENCIEZ-VOUS !

- VOUS DEVELOPPEREZ VOTRE AFFAIRE, en bénéficiant d'une image d'authenticité et de qualité qui fidélisera votre clientèle et vous permettra de capter de nouveaux clients,
- VOUS RENDREZ VOTRE METIER VISUEL & ATTRACTIF grâce à un four traditionnel, à la forme bien identifiable et rassurante qui renvoie à l'image intemporelle du boulanger,
- VOUS VALORISEREZ VOTRE SAVOIR-FAIRE en renforçant la dimension artisanale de votre métier et en travaillant la diversité et la qualité de votre gamme de pains; mais également de viennoiseries, brioches, ...
- VOUS VOUS DIFFERENCIEREZ EFFICACEMENT DE LA CONCURRENCE existante et à venir, notamment face aux chaines organisées et aux boulangeries plus « conventionnelles »,
- VOUS AMELIOREZ LA RENTABILITE DE VOTRE AFFAIRE en ayant un meilleur ratio couts énergétiques / CA que la concurrence tout en travaillant avec l'énergie électrique,
- VOUS INSCRIREZ VOTRE METIER dans les tendances actuelles notamment de respect de votre environnement local, de retour à la qualité, ...



LA GAMME GIRELEC

REFERENCE	DIAMETRE DE SOLE (M)	SURFACE DE CUISSON (M2)	DIAMETRE EXTERIEUR (M)	HAUTEUR TOTAL (SOMMET AXE) EN M	SURFACE TOTALE AU SOL (M2)	POIDS TOTAL (KGS)	PUISANCE ELECTRIQUE RACCORDEE (Kw)	CONSUMMATION INDICATIVE EN CUISSON CONTINUE (Kw/H)	CAPACITE INDICATIVE SOLE BAGUETTES 250 Grs / 200 Grs
GIRELEC LLOPIS 2000	2,00	3,14	2,90	2,65	6,60	10 300	30	17-21	36-45
GIRELEC LLOPIS 2250	2,25	3,98	3,15	2,65	7,79	10 900	30	17-21	45-65
GIRELEC LLOPIS 2500	2,50	4,91	3,40	2,65	9,08	11 500	32	18-22	60-75
GIRELEC LLOPIS 2750	2,75	5,94	3,65	2,65	10,46	12 200	32	18-22	75-90
GIRELEC LLOPIS 3000	3,00	7,07	3,90	2,65	11,94	12 900	34	19-23	84-105
GIRELEC LLOPIS 3250	3,25	8,29	4,15	2,65	13,52	13 400	34	19-23	95-135
GIRELEC LLOPIS 3500	3,50	9,62	4,40	2,65	15,20	14 100	36	20-24	120-150
GIRELEC LLOPIS 3750	3,75	11,04	4,65	2,65	16,98	14 700	36	20-24	150-175
GIRELEC LLOPIS 4000	4,00	12,56	4,90	2,65	18,85	15 300	38	22-26	156-196

GIRELEC nécessite une résistance du sol de minimum 1,5 tonnes par m2



GIRELEC est aussi personnalisable aux multiples couleurs du nuancier RAL. Il bénéficie également de nombreux accessoires & équipements de notre Gamme AUTOUR DU FOUR



Maintenance & SAV
au 06 80 71 49 34



MONDRIE, c'est aussi toute une gamme de solutions de cuisson traditionnelle au service des différents métiers de bouche.

Descriptifs & vues non contractuels - La société se réserve le droit de faire évoluer design & caractéristiques.

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

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