

FOURS TRADITIONNELS DEPUIS 1890

| à étages | tubes de vapeur | foyer & cotés maçonnés | bois-pellets |



**VAPOTRAD: la pratique du four
boulangier depuis plus de 125 ans !**

VAPOTRAD installé chez le Champion d'Espagne
de la boulangerie 2024, près de Madrid

VAPOTRAD: les origines

VAPOTRAD, une longue histoire familiale

La genèse du four VAPOTRAD fait partie du parcours de GRUPO HORNOS MAESTRO, une entreprise familiale spécialisée dans la fabrication de fours depuis 1890. Ses origines, liées au métier des maîtres maçons et à la construction de fours traditionnels, ont marqué le point de départ d'un parcours qui s'est développé de génération en génération depuis plus d'un siècle.

Au fil du temps, le savoir-faire technique de la famille Maestro a donné naissance à différentes branches de spécialisation au sein du groupe. À la fin des années 90, le patrimoine familial fut réorganisé sous l'identité de FOURS MAESTRO, en permettant à chaque marque de suivre sa propre voie afin de mieux répondre aux besoins des différents secteurs : HORNOS FARJAS, destinée à la boulangerie artisanale en mode chauffe directe ; Fours SUPER MAESTRO, centrée sur la boulangerie industrielle ; et HORNOS JUMACO, spécialisée dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Sans oublier les fours LLOPIS (GIRATOR, GIRELEC & PRIMERO), pour lesquels Grupo Hornos Maestro est le fabriquant, sous le contrôle de la famille Llopis.



Mrs Carlos Maestro & Olivier Moyet, en 2025.



Publicité LLOPIS JUMACO-MAESTRO EN 1964.

VAPOTRAD, unir tradition & efficacité

Cette spécialisation a permis à Hornos Maestro de construire une identité propre : celle d'une marque qui comprend les exigences réelles de la boulangerie et qui fabrique des équipements prêts à accompagner le rythme quotidien de chaque fournil. Il ne s'agit pas seulement de produire des fours, mais de créer des outils de travail fiables, résistants et adaptés à la façon de cuire et de produire de chaque client.

Aujourd'hui, Hornos Maestro conserve le caractère familial du groupe Hornos Maestro, dont l'histoire remonte à 1890, mais dans une approche actuelle et optimisée.

Chaque projet est étudié de manière personnalisée, en tenant compte du type d'entreprise, de l'espace disponible, du volume de travail et des besoins de chaque fournil. Ainsi, l'entreprise continue d'avancer avec le même engagement qui a guidé son histoire : unir tradition, innovation et service pour offrir des solutions professionnelles à ceux qui vivent la boulangerie au quotidien & dans la tradition.

VAPOTRAD existe également en mono-voie pour s'adapter à des fabrications de proximité



VAPOTRAD existe en 65 modèles,
3 largeurs de portes,
de 3 à 4 étages,
5 profondeurs de sole,
VAPOTRAD fonctionne au bois,
et peut recevoir un brûleur pellets
ou autres énergies



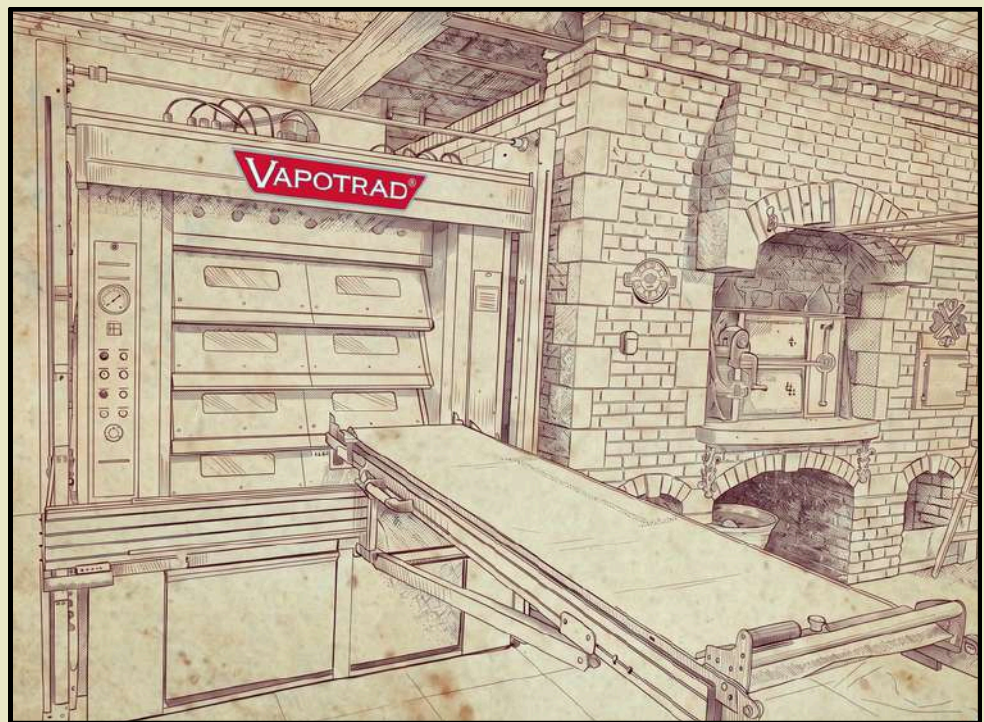
TEMOIGNAGES



*"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 à Saint Pons de Mauchiens (34),
utilisateur d'un VAPOTRAD
M4/1550*800 fonctionnant au bois.



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 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.

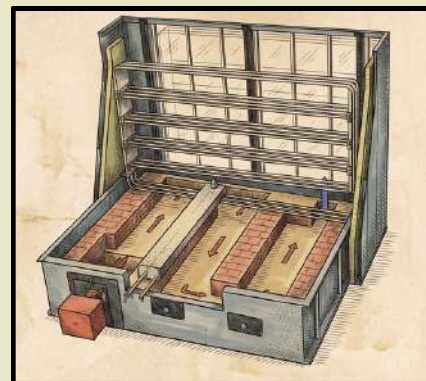


CARACTERISTIQUES

VAPOTRAD EST UN FOUR TRADITIONNEL SEMI-MAÇONNE: toute la partie combustion est maçonnerie est 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, VAPOTRAD pèse en moyenne 1,5 tonnes par m2 et génère une grande inertie thermique, idéale pour la cuisson de grosses pièces.

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 27 mm et d'épaisseur 3,5 mm et double nappe de tubes transversaux par étage, lesquels sont très resserrés, pour plus de puissance.

VAPOTRAD EST REVÊTU D'UNE CHAPPE DE BETON SUR LES 2 COTES LATÉRAUX & 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.



Partie foyère totalement maçonnerie



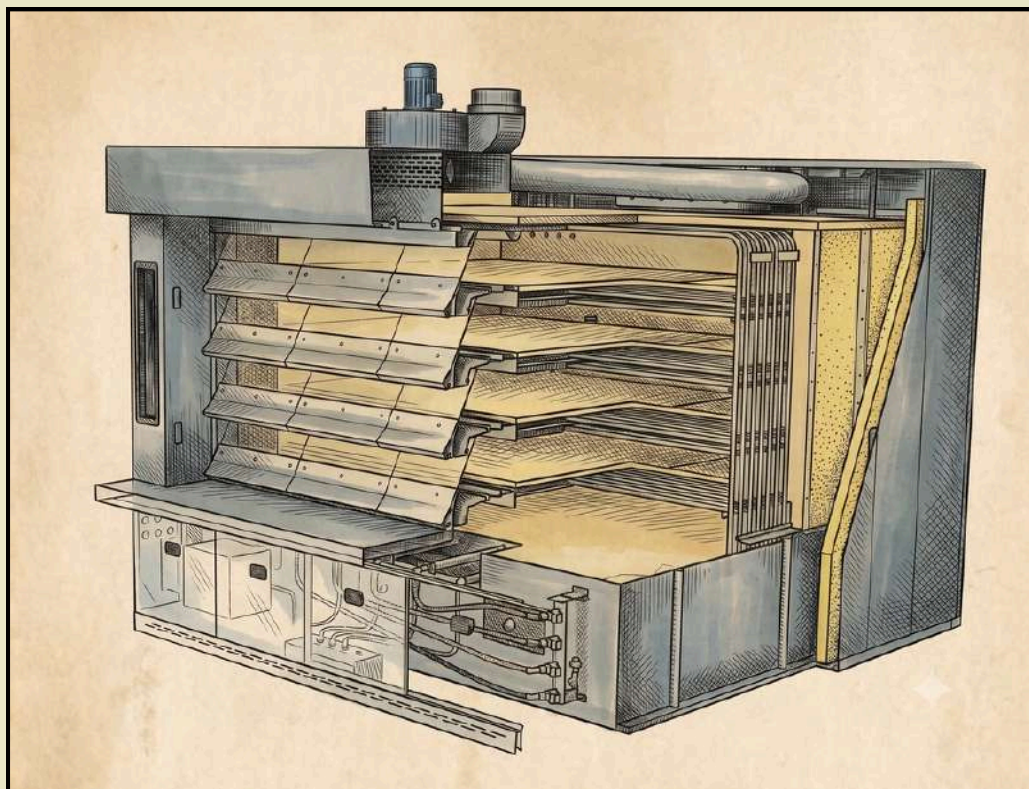
Double nappe de tubes



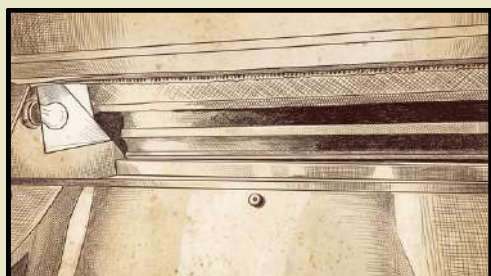
Foyer sur l'avant



Béton sur toit & cotés



LE FOYER (BOIS OU BRULEUR) DU VAPOTRAD EST ACCESSIBLE PAR L'AVANT DU FOUR, SOUS L'AUTEL, LEQUEL EST RELEVABLE. Cela confère 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.



GAIN D'ENERGIE EN EXCLUSIVITE !

Système de double portes à commandes manuelles, actionnables en fin de cuisson, pour diminuer les pertes de calories. Sans manipulation.

VAPOTRAD DISPOSE EN SERIE OU OPTION D'EQUIPEMENTS DIFFERENCIANTS:

- Soles maçonneries 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 oura en façade, surdimensionné pour une grosse fabrication, pouvant être choisi sur option en inox,
- VAPOTRAD bénéficie d'une double isolation, très performante: béton + poudre de roche inerte à forte accumulation de calories,
- VAPOTRAD peut être équipé sur option d'un élévateur sur colonne ou intégré (dégageant l'avant du four),
- VAPOTRAD, fourni en b ase 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.

L'EXCELLENCE

QUALITES:

- 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 Jumaco-Maestro depuis 130 ans et est directement issu de son savoir-faire en industrie et semi-industrie.



ECONOMIES & PERFORMANCES:

- 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.



ERGONOMIE:

- 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,



ADAPTABLE & EVOLUTIF:

- 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.



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 maitrisée en prix, est sans grandes variations tarifaire et ne dépend pas de grands groupes industriels et financiers.



VOS ATOUTS

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 chaines 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,...



LA GAMME

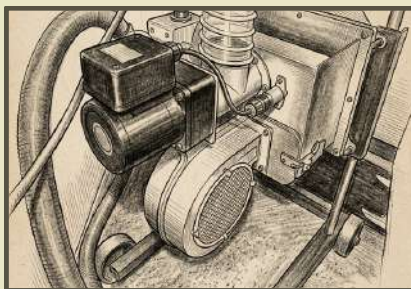
REFERENCE	Nombre de portes par étage	Nombre d'étages possibles	Nombre de portes totales	Profondeur utile de sole possible (mm)	Largeur de sole possible (mm)	Hauteur des portes (mm)
VAPOTRAD "M"	1	3 / 4	3 / 4	1250 / 1650 / 2150 / 2410	815	210 / 240
VAPOTRAD "B"	2	3 / 4	6 / 8	1250 / 1650 / 2150 / 2410 / 2850	615 / 765	210 / 240
VAPOTRAD "T"	3	3 / 4	9 / 12	1250 / 1650 / 2150 / 2410 / 2850	615 / 765	210 / 240
VAPOTRAD "Q"	4	3 / 4	12 / 16	1250 / 1650 / 2150 / 2410 / 2850	615 / 765	210 / 240

VAPOTRAD nécessite une résistance de sol comprise entre 1200 & 1600 kgs / m2 selon les modèles

Tension d'alimentation en 380 V Tetra (possible en 220 V) / Puissance dépendant de l'équipement < 2 Kw.

Adaptations spécifiques possibles (nous consulter)

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



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...

Maintenance & SAV
au 06 80 71 49 34

Montdrie SARL - 8, place Aristide Briand 33140 Villenave d'Ornon
Tél.: 00 33 680 583 098 | mail: montdrie@moyet.fr | web: www.fourllopi.com
| maintenance-sav: sav.fourllopi@gmail.com