



SOLUTIONS DE CUISSON TRAD POUR BOULANGERS & RESTAURATEURS DEPUIS 1890



**NOUS REVELONS
VOTRE SAVOIR-FAIRE !**





L'OFFRE EN CUISSON TRADITIONNELLE, POUR LES METIERS DE BOUCHE, COMPLETE, APRES UN PARCOURS DE PLUS DE 130 ANS !

Quelques repères

- **1890** : Julian Maestro Robles créé l'activité **MAESTRO**, près de Madrid. Elle se dédie dès le départ à la fabrication de fours bâtis, pour la boulangerie et la restauration. Puis l'entreprise crée la marque **JUMACO** (Julian Maestro Compania) afin de mieux s'adresser aux restaurateurs. Elles se spécialiseront pour être en capacité de proposer à ses clients toutes les techniques de cuisson au travers de 5 générations qui se succéderont, jusqu'à nos jours.
- **1925** : José **FARJAS** créé son activité de construction de fours bâtis dédiés à la boulangerie à Saragosse. Ensuite, au milieu du siècle dernier, ses successeurs se spécialiseront dans les fours maçonnés avec sole tournante. L'activité sera reprise en 2018 par la famille **MAESTRO**, pour en assurer la pérennité.
- **1947** : Création de la technologie des fours à sole tournante par Juan **LLOPIS**, à Barcelone. La marque sera la référence de cette technique et ceci dans le monde entier et particulièrement en France ; ou elle sera représentée de manière suivie.
- **1959** : Les premiers fours traditionnels **LLOPIS** sont montés en France, Puis la famille **LLOPIS** confiera le développement de ses fours à Olivier Moyet pour ensuite déléguer la fabrication de ceux-ci à la famille **MAESTRO**, toujours sous la supervision de Olivier Moyet.
- **2024** : Olivier Moyet créé le four Primero, four compact, monté d'usine et déplaçable.
- **2025** : Les familles **MAESTRO** et **LLOPIS** confient leur représentation en France, dans les pays Francophones et plusieurs autres pays à **Montdrie Conseils**, société appartenant à M Olivier Moyet.
- **2026** : la gamme de fours à destination de la boulangerie est complétée en France par la gamme historique **JUMACO**, à destination des restaurateurs.



GIRATOR®

**FOUR TRADITIONNEL BOULANGER
À SOLE TOURNANTE
DE GRANDE INERTIE THERMIQUE**



**LA RÉFÉRENCE QUALITÉ, ÉCONOMIE
& DURABILITÉ DEPUIS 1947 !**

PRIMERO®

**FOUR TRADITIONNEL BOULANGER
À SOLE TOURNANTE
SANS MONTAGE ET DÉPLACABLE**



**PRIMERO LE FOUR AVEC LES GÈNES DU GIRATOR
DANS UN FORMAT COMPACT**





FARJAS

HORNOS DESDE 1925

FOUR TRADITIONNEL BOULANGER À SOLE TOURNANTE CHAUFFE DIRECTE

Farjas



**FARJAS RÉUNIT TRADITION
& HÉRITAGE ANCESTRAL**

GIRELEC®

FOUR TRADITIONNEL BOULANGER ELECTRIQUE À SOLE TOURNANTE & ACCUMULATION DE CHALEUR



**GIRELEC CONCILIE
LA TRADITION &
LA MODERNITÉ**

VAPOTRAD®

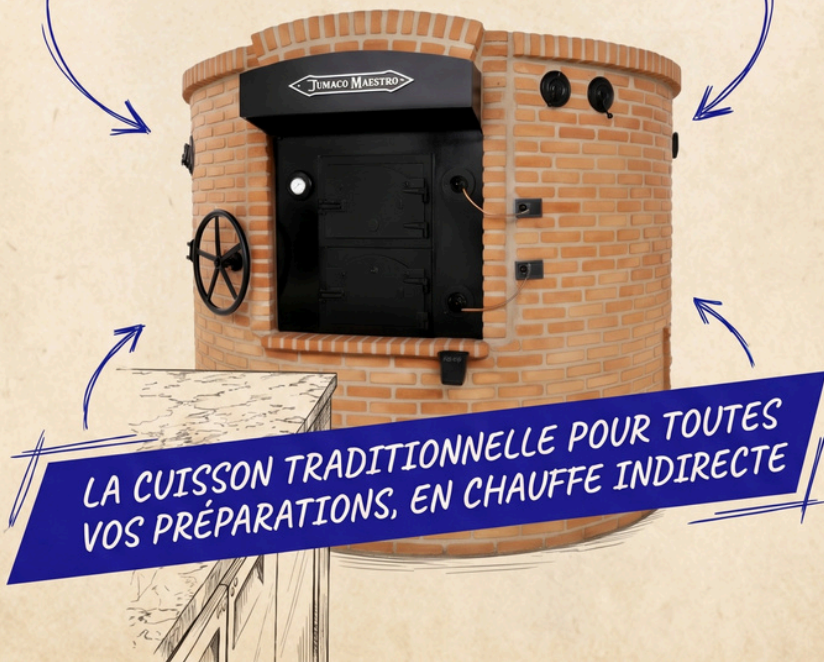
FOUR TRADITIONNEL BOULANGER À ÉTAGES, TUBES DE VAPEUR ET FOYER MAÇONNÉ



**LA CONVERGENCE PARFAITE ENTRE
RENDEMENT, QUALITÉ & ÉCONOMIE D'USAGE**



FOUR TRADITIONNEL À SOLE TOURNANTE SIMPLE SOLE ET DOUBLE SOLE POUR LA RESTAURATION





FOUR TRADITIONNEL À SOLE FIXE POUR LA RESTAURATION & LA PIZZERIA





GRILLS, PARILLAS & ROTISSERIE TRAD POUR LA RESTAURATION



LA CUISSON TRADITIONNELLE ET ATTRACTIVE
DE VOS VIANDES, POISSONS ET LÉGUMES





ENSEMBLES DE POSTES DE CUISSON TRADITIONNELLE POUR LA RESTAURATION



**UNE ORGANISATION SPECTACULAIRE
AU SERVICE DE L'EFFICACITÉ
& DE L'ERGONOMIE**

UNE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE



Etudes, projets & chantiers :

Olivier Moyet

tél. : 00 33 680 583 098

mail : montdrie@moyet.fr

Maintenance, sav & chantiers :

Attila Gredi

tél. : 00 33 680 714 934

mail : sav.fourllopis@gmail.com