

vic
ovens



Nous savons ce dont vous avez besoin : de *Sourire*. Et de tranquillité.

Nous pouvons vous aider à y parvenir. En vous offrant un produit fiable, robuste et durable, avalisé par notre expérience.

Peu importe le type de pain que vous faites. Que vous soyez artisan boulanger, une pâtisserie ou une grande industrie boulangère. Nous avons le four adéquat qui vous convient.

Permettez-nous de vous montrer un peu de ce que nous faisons. Ce dont nous sommes capables. Et ce que nous pouvons faire pour vous.





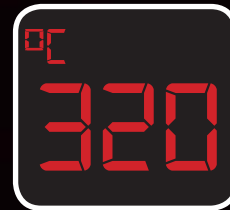
GAZ



GASOIL



ÉLECTRICITÉ



Température
maximale de
cuisson

4



Donc, vous avez besoin d'un four à la fois robuste et simple, pour cuire tout type de pain, de viennoiserie et de gâteau. Parfait ! Le voici. Notre four rotatif *entièrement fabriqué en acier inoxydable. Intérieur et extérieur.*

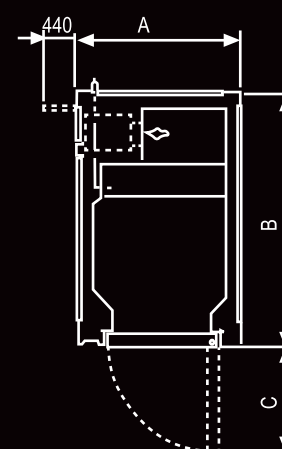
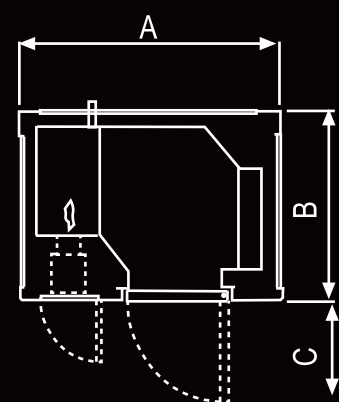
Un choix garanti. Grâce à notre chambre de combustion d'une grande épaisseur fabriquée entièrement en acier réfractaire et sur 3 niveaux, nous garantissons une *consommation minimale de combustible.*

De *Multiples options:* accrochage du chariot supérieur ou plate-forme giratoire, brûleur avant ou arrière, panneau électromécanique ou tactile. *Faites votre choix.*

Cuisson totalement homogène jusqu'à 50 niveaux.

Pour de grandes productions nous disposons de fours à *double chambre de cuisson.* Consultez-nous.

Si vous ne trouvez pas la taille de plateau dont vous avez besoin sur le tableau, ne vous inquiétez pas et consultez-nous. *Nous fabriquons sur mesure.*



MOD.	A mm.	B mm.	C mm.	Ht mm.	Surface cuisson dm ²	Puissance totale Kw		Puissance de chauffage Kcal/h.		Filets	Nombre d'étages	Poids Kg.
						Diesel Gas	Elec.	Max.	Min			
V-75 FR-B	1.720	1.160	765	1.960	360	2.5	18	32.000	17.500	500x600 450x650 400x600	12	750
V-75 HT-B	1.300	1.560	765	1.960	360	2.5	18	32.000	17.500	500x600 450x650 400x600	12	750
V-75 FR	1.720	1.160	765	2.260	450	2.5	24	35.000	23.000	500x600 450x650 400x600	15	900
V-75 HT	1.300	1.560	765	2.260	450	2.5	24	35.000	23.000	500x600 450x650 400x600	15	900
V-100 FR	1.920	1.450	900	2.560	864	2.5	33	60.000	32.000	600x800	18	1.200
V-100 HT	1.500	1.780	900	2.560	864	2.5	33	60.000	32.000	600x800	18	1.200
V-116 FR	2.155	1.470	900	2.560	1.080	2.5	45	70.000	43.000	600x900 600x1.000	18	1.400
V-116 HT	1.650	2.000	900	2.560	1.080	2.5	45	70.000	43.000	600x900 600x1.000	18	1.400
V-128 FR	2.380	1.660	1.170	2.560	1.440	2.5	51	80.000	48.500	800x1.000	18	1.500
V-128 HT	1.800	2.190	1.170	2.560	1.440	2.5	51	80.000	48.500	800x1.000	18	1.500
V-141 FR	2.620	1.860	1.290	2.560	1.800	2.5	57	90.000	54.000	1.000x1.000 1.100x1.000 800x1.200	18	1.700
V-141 HT	2.045	2.405	1.290	2.560	1.800	2.5	57	90.000	54.000	1.000x1.000 1.100x1.000 800x1.200	18	1.700
V-2-100 FR	3.520	1.490	900	2.560	1.728	2.5	51	80.000	48.500	600x800	18	2.160
V-2-116 FR	3.690	1.525	900	2.560	2.160	2.5	69	90.000	65.000	600x900 600x1.000	18	2.300
V-2-128 FR	3.976	1.660	1.170	2.560	2.880	2.5	90	100.000	85.500	800x1.000	18	2.610
V-2-141 FR	4.180	1.730	1.230	2.560	3.600	2.5	114	110.000	98.500	1.000x1.000 1.100x1.000 800x1.200	18	3.060

Four à tubes vapeur modèle BNG



GAZ



GASOIL



BOIS DE CHAUFFE



BIOMASSE

6



Contrôle de la vapeur
depuis le chargeur

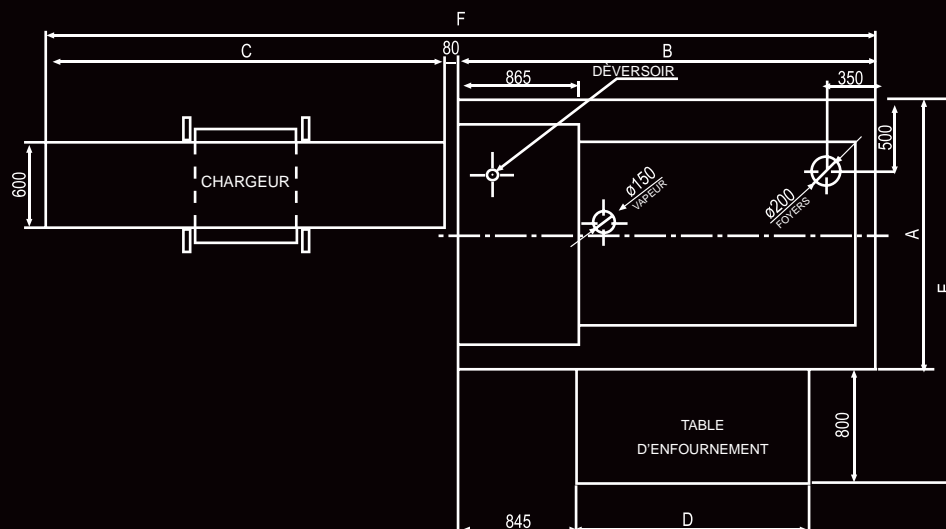
Rien de mieux que notre four à étages pour obtenir la saveur et la texture traditionnelle qui caractérisent le bon pain. *Le pain de toujours.*

Possibilité de cuisson par brûleur à *gasoil, gaz ou biomasse.*

Naturellement, nos fours disposent d'une grille latérale pour *bois de chauffe.*

Oubliez la pelle. Grâce à notre chargeur à colonne, le processus d'enfournement est plus rapide et commode que jamais.

Puissants générateurs de vapeur indépendants à chacun de ses étages.



Nombre d'étages	Nombre de portes	MOD.	Surface de cuisson m ²	Dimensions extérieures			Mesure sole mm.	Poids Kg	Puis- sance calori- fique Kcal/h
				A mm	B mm	Ht mm			
3	2	BH	6.00	1.950	3.200	2.200	615 x 1.650	7.500	58.000
3	2	BK	8.00	1.950	3.750	2.200	615 x 2.180	8.570	72.000
3	2	BQ	9.20	1.950	4.050	2.200	615 x 2.500	9.650	83.000
3	3	BG	7.50	2.550	2.900	2.200	615 x 1.350	8.000	65.000
3	3	BH	9.10	2.550	3.200	2.200	615 x 1.650	9.650	83.000
3	3	BK	12.00	2.550	3.750	2.200	615 x 2.180	11.200	99.000
3	3	BQ	13.80	2.550	4.050	2.200	615 x 2.500	12.250	113.000
3	4	BH	12.20	3.150	3.200	2.200	615 x 1.650	11.200	99.000
3	4	BK	16.10	3.150	3.750	2.200	615 x 2.180	14.150	125.000
3	4	BQ	18.40	3.150	4.050	2.200	615 x 2.500	15.500	140.000
3	4	BR	20.50	3.150	4.350	2.200	615 x 2.780	16.500	155.000
4	2	BG	6.60	1.950	2.900	2.200	615 x 1.350	8.000	65.000
4	2	BH	8.10	1.950	3.200	2.200	615 x 1.650	9.100	78.000
4	2	BQ	12.30	1.950	4.050	2.200	615 x 2.500	11.200	99.000
4	3	BG	10.00	2.550	2.900	2.200	615 x 1.350	10.100	88.000
4	3	BH	12.20	2.550	3.200	2.200	615 x 1.650	11.200	92.000
4	3	BK	16.10	2.550	3.750	2.200	615 x 2.180	14.150	125.000
4	3	BQ	18.50	2.550	4.050	2.200	615 x 2.500	15.500	140.000



GAZ



GASOIL

8



Chargeur semi-automatique rétractile
en façade



Problèmes d'espace ? Comme s'ils n'existaient pas !

Notre modèle BP parvient à offrir une **qualité de cuisson exceptionnelle** grâce à son double système de tubes annulaires au plafond et à la base et à sa pierre réfractaire.

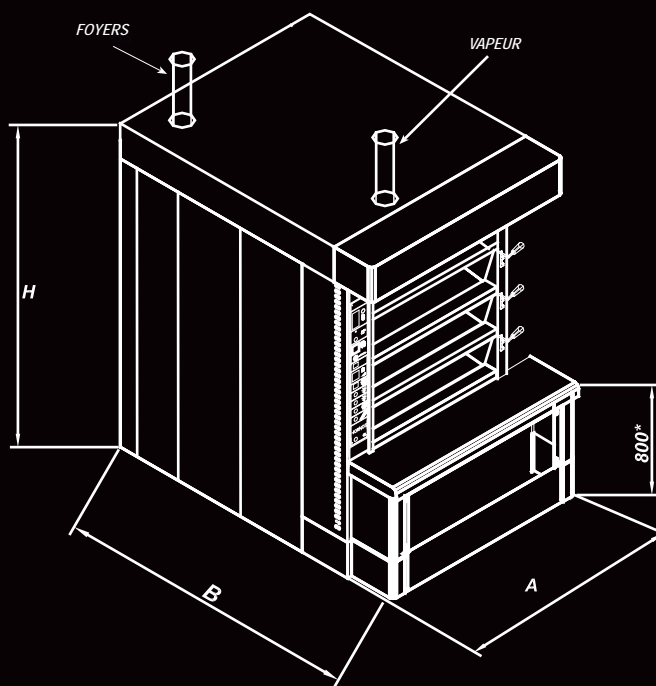
Et bien sûr! Il est aussi **totalemt construit en acier inoxydable**.

Petit seulement par sa taille. Son fonctionnement est identique à celui de ses grands frères.

L'acier inoxydable vous paraît monotone? **Décorez votre four selon vos goûts.** Multiples finitions façade, de brique apparente, pierre... comme vous voudrez.



Options de décoration



MOD.	Nombre d'étages	Nombre de portes	Surface de cuisson m ²	Dimensions extérieures			Mesure sole mm.	Poids Kg.	Puis- sance calorifi- que Kcal/h
				A mm.	B mm.	Ht. mm.			
BP-1	4	1	2.28	1.410	1.350	2.050	950 x 600	1.250	38.000
BP-2	4	1	3.04	1.410	1.550	2.050	950 x 800	1.500	45.000
BP-3	4	1	3.80	1.410	1.750	2.050	950 x 1.000	1.750	48.000
BP-4	4	1	4.56	1.410	1.950	2.050	950 x 1.200	2.000	50.000
BP-5	4	1	5.32	1.410	2.150	2.050	950 x 1.400	2.250	52.000
BP-6	4	1	6.08	1.410	2.350	2.050	950 x 1.600	2.500	55.000



GAZ



GASOIL



Tubes annulaires



Chariot

10

Chargeur
automatique
multi-niveau



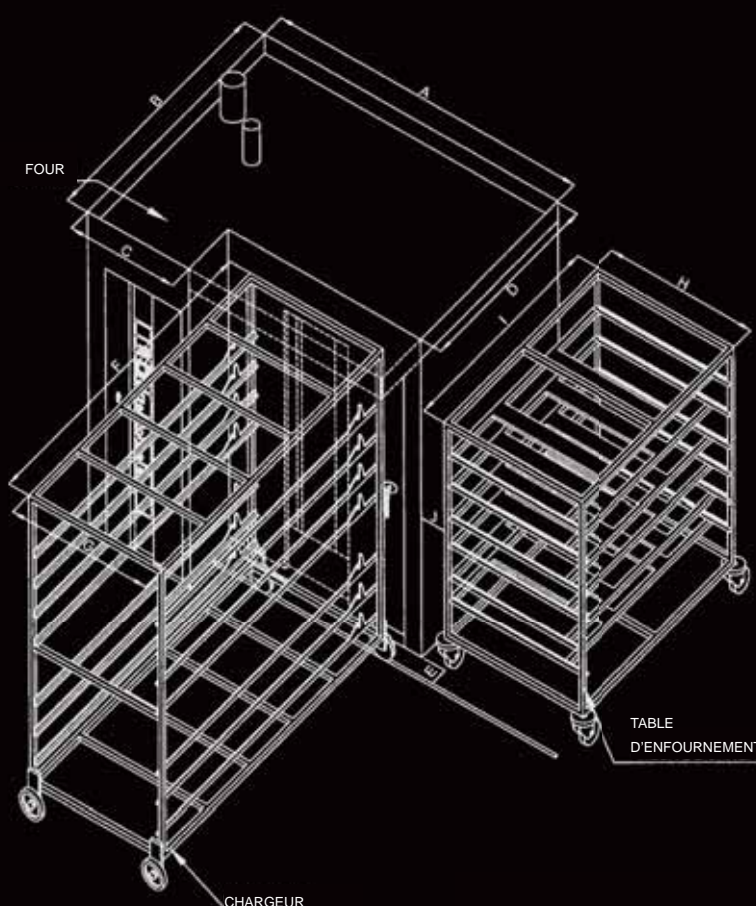
Contrôle de la vapeur
depuis le chargeur

La « crème de la crème ». Rapide, fiable, robuste. Plus encore ?

Voilà : *complètement fabriqué en acier inoxydable. Cuisson sur pierre réfractaire. Système de tubes annulaires* qui ne requiert pas de chaudière. Oubliez le bruit, les problèmes et les changements d'huile coûteux.

Le compagnon parfait. Notre multichargeur complètement automatique garantit une rapidité et une efficacité encore jamais connues pendant le chargement et le déchargement du produit.

Un four qui réunit tout. La qualité de cuisson du four à sole tournante et la commodité et rapidité du système rotatif.



MOD.	Surface de cuisson m ²	Dimensions extérieures			Puissance calorifique Kcal/h.	Nombre d'étages	Mesure sole mm.	Poids Kg.
		A mm.	B mm.	Ht. mm.				
HF-C	800	2.500	2.100	2.300	70.000	8	1.050x1.050	1.800
HF-B	1.200	2.500	2.600	2.300	80.000	8	1.050x1.550	2.350
HF-A	1.600	2.500	3.100	2.300	90.000	8	1.050x2.050	2.900

Four à sole tournante modèle VRS



GAZ



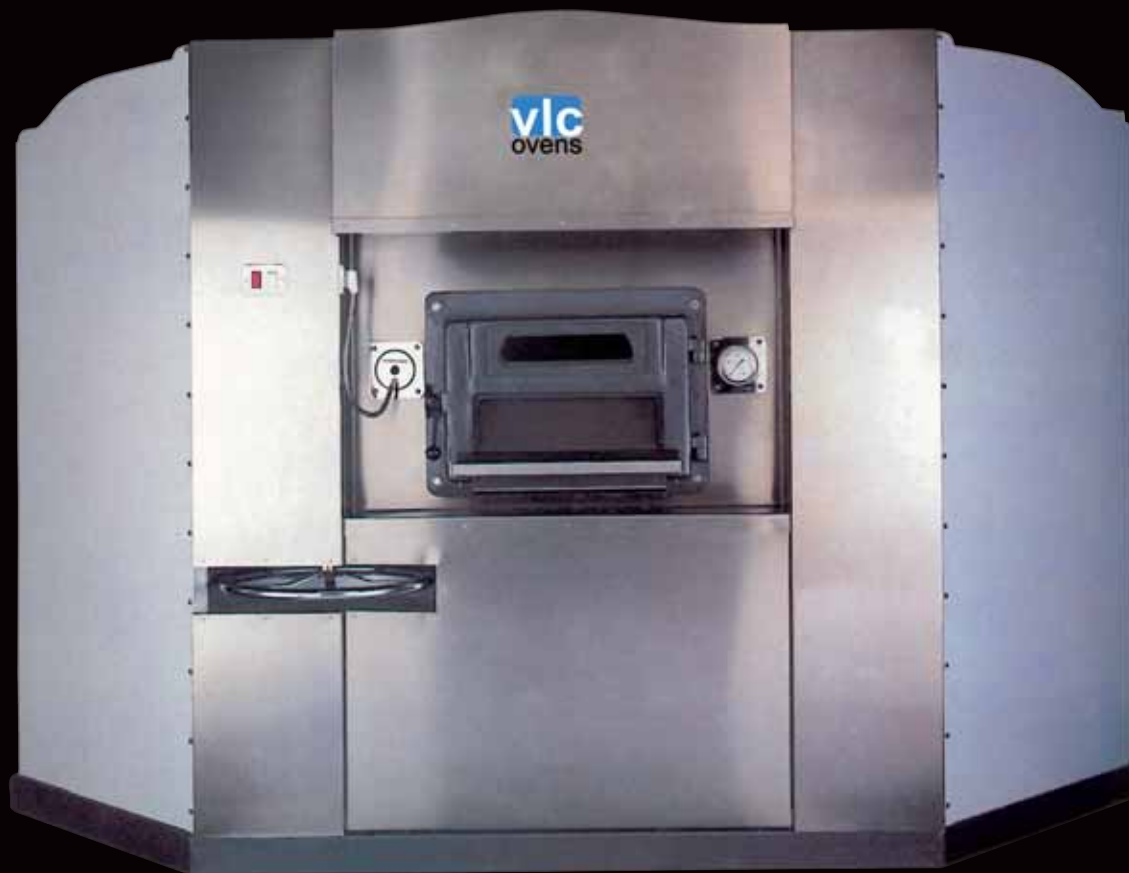
BOIS DE CHAUFFE



GASOIL



BIOMASSE



12

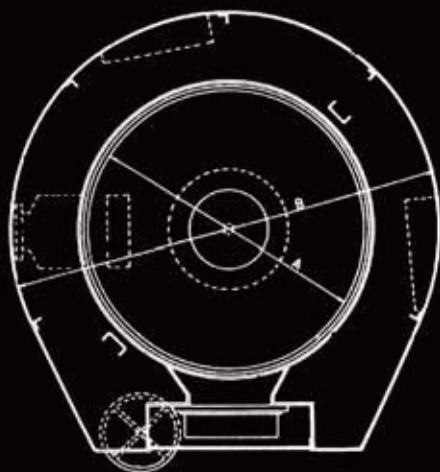


L'arôme et la saveur d'une miche ou d'une couronne de pain. D'un pain comme on n'aurait jamais dû cesser d'en faire. Et comme on en fait encore, de nos jours, dans beaucoup de fours.

Ces *fours à sole tournante robustes comme des bunkers*, qui généraient une qualité de type inconfondable. VLC OVENS continue à les fabriquer.

Des plus petits modèles de seulement 2 mètres de diamètre à leurs plus grands frères de 5 mètres. Avec la traditionnelle *cuisson sur pierre réfractaire*.

Et naturellement, avec possibilité d'alimentation multiple: *gasoil, gaz, bois de chauffe et biomasse*.



MOD.	Surface cuisson M ²	Chambre cuisson A mm.	Exterieur B mm.	Hauteur Ht mm.
2.00	3.14	2.000	2.880	2.200
2.25	3.97	2.250	3.130	2.200
2.50	4.90	2.500	3.330	2.200
2.75	5.97	2.750	3.630	2.200
3.00	7.07	3.000	3.880	2.200
3.25	8.36	3.250	4.130	2.200
3.50	9.61	3.500	4.380	2.200
3.75	11.09	3.750	4.630	2.200
4.00	12.57	4.000	4.880	2.200
4.25	14.26	4.250	5.130	2.200
4.50	15.88	4.500	5.380	2.200



ÉLECTRICITÉ

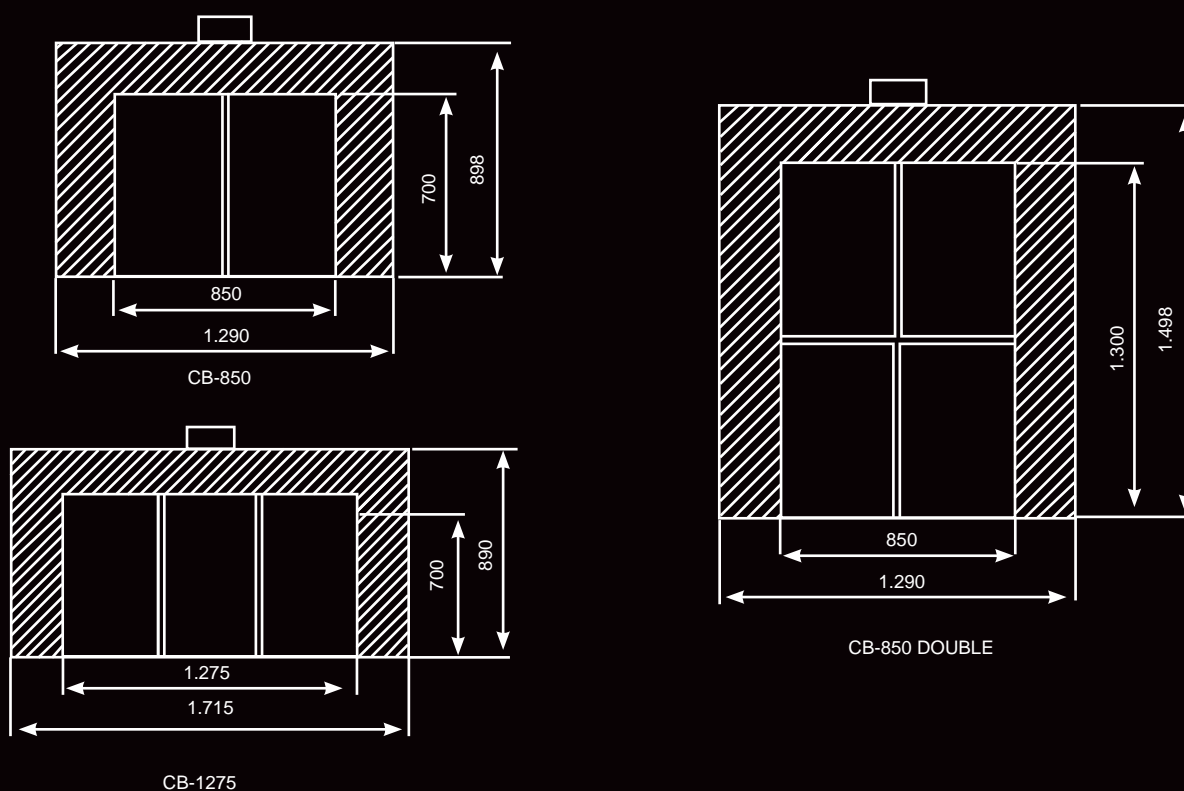


À la recherche de la versatilité ? Vous avez de la chance! *Nous avons le four parfait pour vous.*

Plus d'obstacles à l'élaboration du *meilleur pain, de la meilleure viennoiserie, du meilleur gâteau ou de la meilleure pizza.* Tout en un.

Modules complètement indépendants, jusqu'à 4 étages empilables. Avec température indépendante entre plafond et base. Comme cela est habituel dans nos fabrications, *complètement fabriqué en acier inoxydable.*

Sur option: *cuisson sur pierre réfractaire et générateur de vapeur* dans les modules que vous choisirez. Également chambre de fermentation à la base du four.



MOD.	PUISSANCE PAR CHAMBRE (KW/A)						POIDS KG.
	135		195		250		
850	6,3	9,6	7	10,5	7,8	11,8	210
850 DOUBLE	11,4	17,2	12,5	18,8	14,1	21,4	360
1.250	9,8	14,8	10,5	15,9	11,3	17,1	315

HATEUR EXT. CHAMBRE	300	360	415
HATEUR UTILE CHAMBRE	135	195	1250



Compte-litres



Tableau de commandes

Générateur de vapeur



Chambre de fermentation



Chambre de fermentation contrôlée

VLC OVENS n'oublie pas un processus aussi fondamental que la *fermentation de la masse*. Qu'en serait-il du bon pain sans une bonne fermentation?

Nous fabriquons des générateurs de vapeur, des chambres de fermentation finale et des chambres de fermentation contrôlée, complètement sur mesure.

Également des *compte-litres numériques* et des compte-litres mélangeurs d'eau froide et chaude.



- *Garantie de qualité.*
- *Tous nos fours sont fabriqués en acier provenant d'Espagne.*



- *Nos clients nous avalisent sur les cinq continents.*
- *Nous vous conseillons pour que votre décision soit la plus juste. Consultez-nous!*
- *Nous serons enchantés de vous accueillir.*





VLC OVENS, S.L.
Valencia – Espagne
Tel: +34 96 201 73 04
Fax: +34 96 127 45 54
e-mail: info@vlcovens.com
www.vlcovens.com