

# Guyon

GUYON

1652 avenue de Genève - 74 140 SCIEZ

Tél. : +33 4 50 72 76 55 - Fax : +33 4 50 72 52 72

[www.guyon.fr](http://www.guyon.fr) - Email : [info@guyon.fr](mailto:info@guyon.fr)



# Fours à sole

## Deck ovens

GUYON

1652 avenue de Genève - 74 140 SCIEZ

Tél. : +33 4 50 72 76 55 - Fax : +33 4 50 72 52 72

[www.guyon.fr](http://www.guyon.fr) - Email : [info@guyon.fr](mailto:info@guyon.fr)



La conception fiable et dans l'esprit "Guyon" de nos fours à sole électriques concilie la tradition et la modernité.

Une masse importante de matière réfractaire (grès naturel des Vosges...), des composants soigneusement sélectionnés constituent ces fours tout inox.

Les résistances blindées de différentes puissances s'adaptent à votre cuisson pour tous vos produits avec une précision professionnelle.

Enfin, tous les étages étant totalement indépendants entre eux et en voûte et en sole, vous gagnez une considérable flexibilité.



The reliable design and the Guyon quality of our electric deck ovens, bring together tradition and modern technics. The main amount of the refractory mass (natural sandstone from the Vosges...) and carefully selected components make up these all stainless steel ovens. The reinforced heating elements for the different levels of power allow the oven to adapt to your cooking method for all your products with professional quality. Finally, the decks are totally independent from each other as well as on the crown and sole, allowing you considerable flexibility.

# Fours à sole électriques / Electric deck ovens

Voies de 0,70 m / 0,70 wide rows

NOMBRE D'ÉTAGES <i>NUMBER OF LEVELS</i>	NOMBRE DE VOIES <i>NUMBER OF ROWS</i>	PROFONDEURS DES VOIES <i>ROW DEPTH</i>	M2 <i>M2</i>	PUISSANCE <i>POWER (KW)</i>	POIDS (KG) <i>WEIGHT (KG)</i>
2	1	1,43	2,00	11	800
2	2	1,43	4,00	19	1600
3	1	1,43	3,00	16	1200
3	2	1,43	6,01	28	2400
4	1	1,43	4,00	21	1600
4	2	1,43	8,01	37	3200
2	1	1,83	2,56	12	1100
2	2	1,83	5,12	22	2100
3	1	1,83	3,84	18	1600
3	2	1,83	7,69	33	3100
3	3	1,83	11,53	45	4600
4	1	1,83	5,12	23	2100
4	2	1,83	10,25	43	4100
4	3	1,83	15,37	59	6200
3	1	2,22	4,66	20	1900
3	2	2,22	9,32	38	3800
3	3	2,22	13,99	52	5600
4	1	2,22	6,22	26	2500
4	2	2,22	12,43	50	5000
4	3	2,22	18,65	69	7500
3	1	2,52	5,29	22	2200
3	2	2,52	10,58	42	4300
3	3	2,52	15,88	59	6400
4	1	2,52	7,06	29	2900
4	2	2,52	14,11	56	5700
4	3	2,52	21,17	79	8500
3	2	2,92	12,26	47	4900
3	3	2,92	18,40	66	7400
4	2	2,92	16,35	63	6600
4	3	2,92	24,53	88	9900



Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis

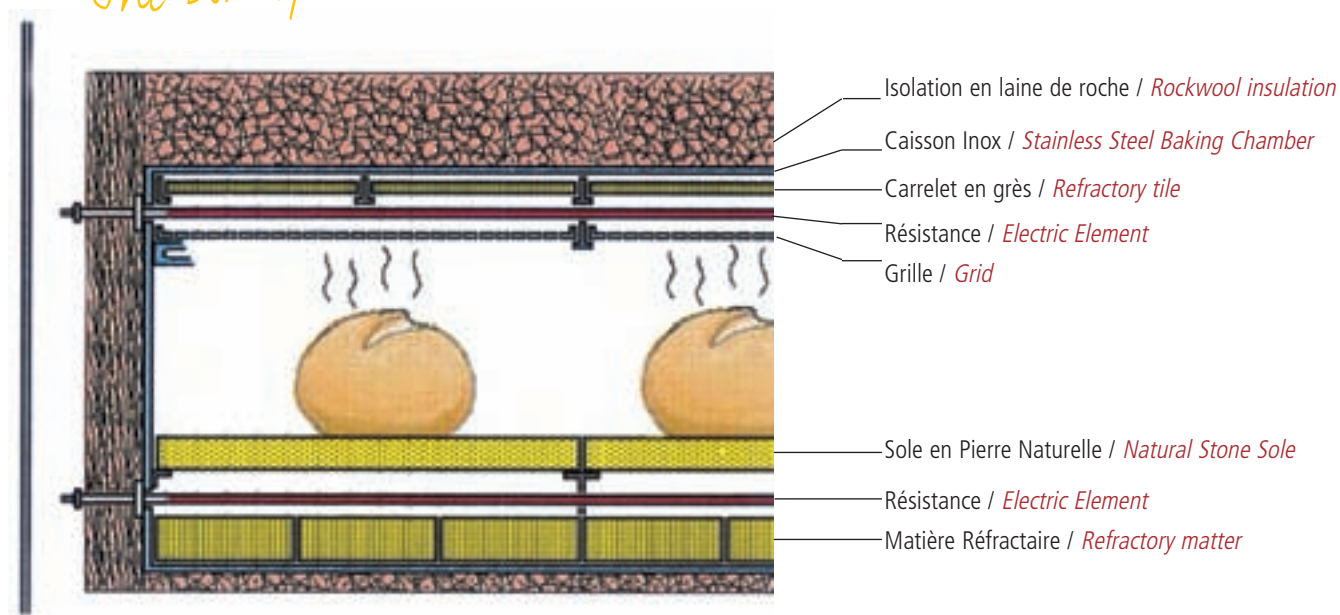
# Fours à sole électriques / Electric deck ovens

Voies de 0,83 m / 0,83 wide rows

NOMBRE D'ÉTAGES <i>NUMBER OF LEVELS</i>	NOMBRE DE VOIES <i>NUMBER OF ROWS</i>	PROFONDEURS DES VOIES <i>ROW DEPTH</i>	M2 <i>M2</i>	PUISSANCE <i>POWER (KW)</i>	POIDS (KG) <i>WEIGHT (KG)</i>
2	1	1,43	2,37	11	950
2	2	1,43	4,75	19	1900
3	1	1,43	3,56	17	1500
3	2	1,43	7,12	29	2900
4	1	1,43	4,75	22	1900
4	2	1,43	9,50	39	3800
2	1	1,83	3,04	13	1300
3	1	1,83	4,56	20	1900
4	1	1,83	6,07	26	2500

Vue en coupe / Cut Sheet

*Une conception unique !*



Caractéristiques techniques / Technical characteristics

La cuisson sur une sole réfractaire en grès naturel des Vosges, ainsi que la régulation de la voûte et de la sole indépendante contribuent à une cuisson parfaite et homogène de vos produits, aussi variés soient-ils. Chaque étage est équipé d'un appareil à buée indépendant. De plus, la récupération de la chaleur en sole par les briques et la récupération de la chaleur en voûte par carreaux céramiques vous permettent de grandes économies d'énergie.

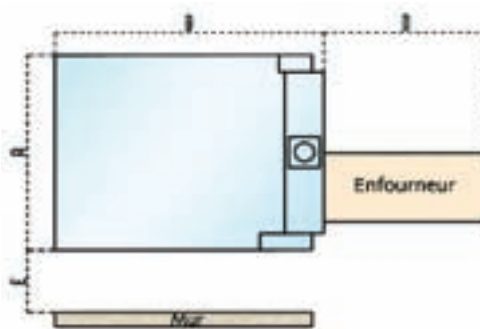
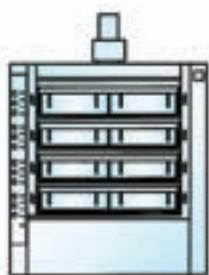
*Thanks to the refractory sole made from natural sandstone from the Vosges, as well as independant regulation of the sole and the crown of the oven, cooking results are perfect and even whatever you cook.*

*Each level is fitted with an independant steam generator. Heat recuperation from the sole thanks to bricks, and heat recuperation from the crown of the oven thanks to ceramic tiles allows for large energy savings.*

# Fours à sole électriques / Electric deck ovens

## Dimensions externes / External dimensions

NOMBRE DE VOIES NUMBER OF ROWS	LARGEUR DE VOIES (M) WIDTH OF ROW (M)	PROFONDEURS DE VOIE UTILE (M) DEPTH OF ROW (M)	A	B	C	D	E
			LARGEUR (MM) WIDTH (MM)	PROFONDEUR (MM) DEPTH (MM)	HAUTEUR HT (MM) HEIGHT (MM)	RÉSA TAPIS (MM) ALLOWED SPACE FOR : LOADER	RÉSA RÉSTANCES (MM) HEATING ELEMENTS
1	0,70	1,43	1280	2520	2660	1950	600
1	0,70	1,83	1280	2920	2660	2350	600
1	0,70	2,22	1280	3310	2660	2750	600
1	0,70	2,52	1280	3610	2660	3000	600
1	0,70	2,92	1280	4010	2660	3400	600
1	0,83	1,43	1400	2520	2660	1950	730
1	0,83	1,83	1400	2920	2660	2350	730
1	0,83	2,22	1400	3310	2660	2750	730
1	0,83	2,52	1400	3610	2660	3000	730
1	0,83	2,92	1400	4010	2660	3400	730
2	0,70	1,43	2000	2520	2660	1950	1300
2	0,70	1,83	2000	2920	2660	2350	1300
2	0,70	2,22	2000	3310	2660	2750	1300
2	0,70	2,52	2000	3610	2660	3000	1300
2	0,70	2,92	2000	4010	2660	3400	1300
2	0,83	1,43	2260	2520	2660	1950	1560
2	0,83	1,83	2260	2920	2660	2350	1560
2	0,83	2,22	2260	3310	2660	2750	1560
2	0,83	2,52	2260	3610	2660	3000	1560
2	0,83	2,92	2260	4010	2660	3400	1560
3	0,70	1,43	2800	2520	2660	1950	1900
3	0,70	1,83	2800	2920	2660	2350	1900
3	0,70	2,22	2800	3310	2660	2750	1900
3	0,70	2,52	2800	3610	2660	3000	1900
3	0,70	2,92	2800	4010	2660	3400	1900



Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis

# Fours à sole électriques / Electric deck ovens

## Options / Options

2 hauteurs de bouches disponibles : étages standards (170 mm) et étages hauts (210 mm)  
*Choice of 2 different inner heights per deck 170 or 210 mm (to be specified when placing the order)*

Etuve sous autel

*Prover*

Commandes à gauche

*Left side control panel*



Présentation traditionnelle, façade briquetée  
*Old fashioned bricked front side*

## Informations supplémentaires / Additional informations

Enfourneur en option

Extracteur gratuit

Phases / Tri (3 phases + neutre + Terre) et mono

Arrivée d'eau / 1/2 "

eau froide

pression 1 bar

Sortie de buée / Diamètre de la hotte : 200 mm

Débit de l'extracteur : 1700m<sup>3</sup>/h

Evacuation / Diamètre du trop plein de buée : 3/8"

Diamètre des condensats : 3/8"

*Elevators and loaders are not included*

*The extractor is supplied free of charge*

*Phase / Available in single or 3-phase connecting*

*Water supply / 1/2"*

*cold water*

*1 bar pressure*

*Steam exhaust / hood diameter : 200 mm*

*extractor flow : 1700m<sup>3</sup>/h*

*Drains / Diameter for the steam generators overflow : 3/8"*

*For steam condensation : 3/8"*

## Attention / Warning

Concernant les appareils à buée, afin de garantir leur longévité, il est recommandé d'utiliser un dispositif de purification d'eau. Veillez à laisser, du côté du panneau de commandes, un espace identique à la largeur totale des voies.

*To ensure a longer lifetime, our steam generators need water softeners.*

*Do leave an available space equal to the total width of the oven to gain access to the heating elements.*



Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis

# Fours à sole électriques / Electric deck ovens

## Four à sole avec enfourneur intégré / Deck oven with integrated loader

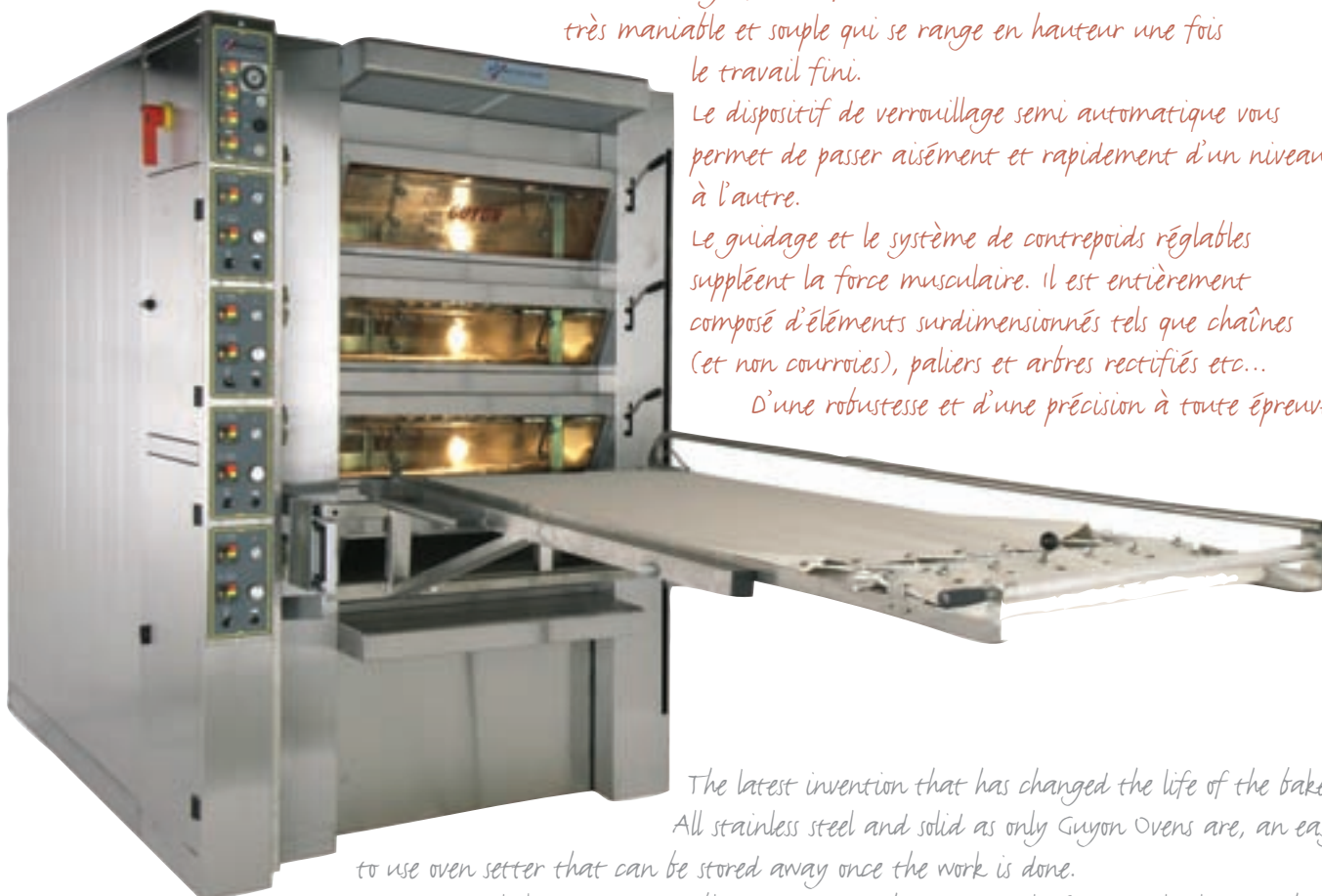
La dernière invention qui transforme la vie du boulanger !

Tout inox et la solidité de Fours Guyon, un enfourneur très maniable et souple qui se range en hauteur une fois le travail fini.

Le dispositif de verrouillage semi automatique vous permet de passer aisément et rapidement d'un niveau à l'autre.

Le guidage et le système de contrepoids réglables suppléent la force musculaire. Il est entièrement composé d'éléments surdimensionnés tels que chaînes (et non courroies), paliers et arbres rectifiés etc...

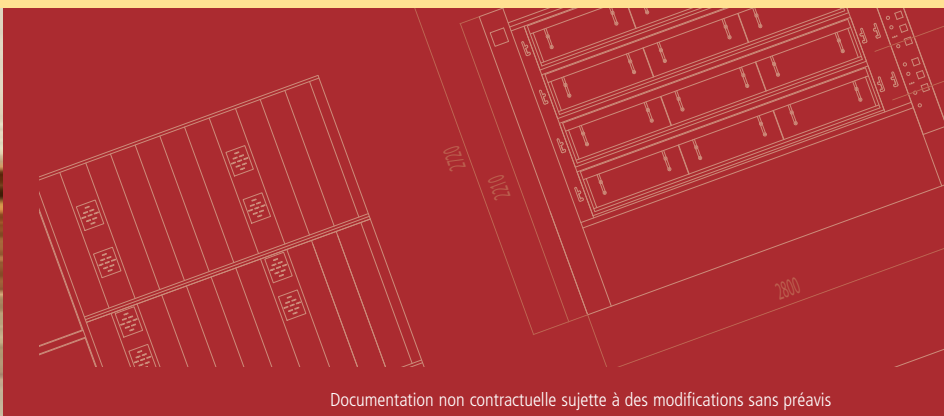
D'une robustesse et d'une précision à toute épreuve.



The latest invention that has changed the life of the baker ! All stainless steel and solid as only Guyon Ovens are, an easy to use oven setter that can be stored away once the work is done.

A semi-automatic locking system enables you to move the setter easily from one level to another. The guiding and adjustable weight distribution system takes all the force instead of your muscles. The setter is completely made up of overly resistant elements such as chains instead of belts, redressed levels and supports etc.

Robust and precise to defy the test of time.



Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis

# Fours à sole électriques / Electric deck ovens

## Les dalles / Our baking stones

Tous nos fours sont équipés de soles en Grès des Vosges d'une épaisseur de 30 mm. Cette pierre réfractaire naturelle permet une uniformité de cuisson et une diffusion égale de la chaleur sur toute la surface de la sole.



All our ovens are fitted with soles made with 30 mm thick sandstone from the Vosges. This naturally refractory stone allows for uniform cooking and an equal distribution of heat over the whole sole.



Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis



GUYON  
1652 avenue de Genève  
74 140 SCIEZ  
FRANCE

Tél. : +33 4 50 72 76 55

Fax : +33 4 50 72 52 72

[www.guyon.fr](http://www.guyon.fr)

Email : [info@guyon.fr](mailto:info@guyon.fr)

# GUYON

*Manufacturiers de fours pour  
bûcherons, pâtisseries et restaurants*

