

D E P U I S 1864

GUYON



150 A N S A U S E R V I C E
D E S M É T I E R S D E B O U C H E

CATALOGUE

CATALOGUE

Notre entreprise a vu le jour au cœur des Alpes en 1864 dans une Savoie tout juste devenue française.

La Montagne nous a appris la rigueur et donné une certaine perception du temps. C'est à son image que nous construisons aujourd'hui des fours solides et fiables, durables. Nous avons su conserver les traditions de nos ancêtres avec les contraintes du monde moderne. Nos Compagnons vous fabriquent des fours d'une manière quasi artisanale, avec cet amour de leur métier qui vous garantit une finition irréprochable et un produit de très haute qualité.

Nous sommes uniques, car parmi les derniers fabricants à construire toute notre gamme entièrement en France.

Nos fours respectent aussi l'environnement grâce à leurs composants sélectionnés avec rigueur. Pour perpétuer les techniques millénaires de cuison, nous avons conservé une grande masse réfractaire à travers des pierres extraites brutes de carrières de montagne ou issues de la terre des carrières de Tain.

Nous sommes les seuls au monde à utiliser cette matière naturelle réfractaire dans tous nos modèles.

Et la Nature vous le rend bien, en vous permettant d'énormes économies d'énergie ainsi qu'une cuisson de rayonnement, douce et puissante.

Ce n'est pas un hasard si les Fours Guyon demeurent une entreprise exclusivement familiale grâce aux innombrables clients qui nous ont fait confiance depuis plus de 140 ans. C'est à présent à votre tour de venir agrandir notre grande famille !

Our firm was born in the heart of the Alps in 1864, in a Savoie that had only just become French.

The mountains have toughed us rigour and given us a sense of time. It is with this in mind that we build our ovens, which are solid and made to last.

We have managed to keep alive our ancestor's traditions with the constraints of the modern world. Our craftsmen still make ovens the old fashioned way, with a love for their trade that guarantees you a faultless fintion and a product of very high quality. We are unique, as we are amoungst the last in our field to build all our products, entirely in France.

Our ovens also respect the environment thanks to the strict selection process of the components. In order to maintain age old cooking techniques, we keep a large refractory mass in our ovens using raw stone mined from mountain quarries or from the Tain quarries. We are the only company in the world to use this natural refractory matter in all our models.

And nature pays off, allowing for huge energy savings as well as gentle yet powerful cooking radiation.

It isn't surprising that Fours Guyon is an exclusively family run company, testimony for the countless clients for over 140 years.

It's now your turn to come and join our ever-growing family!

Contacts

Guyon

1652 Avenue de Genève - F-74140 SCIEZ - FRANCE
Téléphone : 00 33 (0)4 50 72 76 55 - Fax : 00 33 (0)4 50 72 52 72
Site Web : www.guyon.fr

Nos services dédiés

Direction et services généraux : info@guyon.fr

Service export : export@guyon.fr

Service technique : be@guyon.fr

Service comptabilité : fmorel@guyon.fr

Service France : france@guyon.fr

Accessibilité

Voiture : Sortie Thonon/Evian de l'autoroute A40 , échangeur à 12 kms

Notre usine est située au bord de la D1005,
entre Douvaine et Sciez

Train : Gare de Thonon les Bains (74), 12 kms

Gare de Genève Cornavin (Suisse), 24 kms

Avion : Aéroport de Genève Cointrin (Suisse), 28kms

Aéroport Lyon Saint Exupéry, 174 kms

Distances par la route :

Paris : 562 kms

Lyon : 170 kms

Marseille : 455 kms

Milan : 322 kms

Zurich : 295 kms

Bruxelles : 709 kms

Munich : 601 kms



Guyon

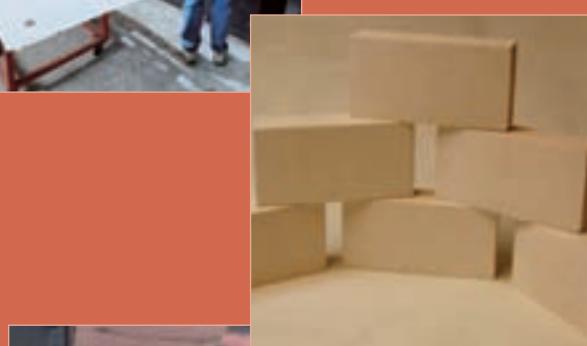
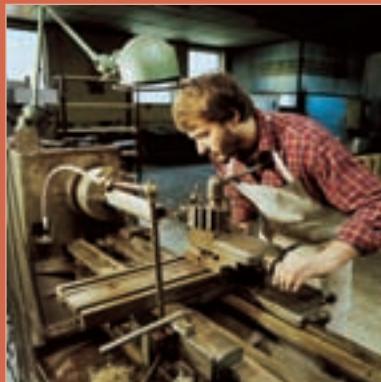
GUYON

1652 avenue de Genève - 74 140 SCIEZ

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

www.guyon.fr - Email : info@guyon.fr





Guyon

Les Hommes / *The Men*



La force de notre entreprise réside dans les Hommes qui la composent. Farouchement attachés aux Fours Guyon, ils transmettent dans leur amour du travail notre message : l'éthique et la culture des Compagnons. Tout est fabriqué, contrôlé avec soin. Chaque poste de travail est autonome et responsable de son échelon. Il n'y a pas de travail à la chaîne, il y a une chaîne d'ateliers successifs où chacun prend un soin tout particulier à la grande qualité de finition. En fin de processus, les tests de cuisson ou de chauffe ainsi que le contrôle qualité mettent en exergue la valeur du travail exécuté en amont. Sur ces visages, ces scènes, nul besoin d'expliquer leur attachement à vous offrir le meilleur, et plus.

The force of our company lies with the Men who work here. Fiercely loyal to Guyon Ovens, our message - ethic and culture of artisans – is applied through the love of their work.

Everything is made and checked with care. Each stage of fabrication is independant and in charge of it's own. We have a chain of workshops, where each worker takes particular care to complete his task and attain the highest possible quality finition for each piece.

At the end of fabrication, the cooking and heating tests, as well as quality control underline the high level of work done from start to finish.

These work scenes and the worker's faces are testimony to their sense of importance to offering you the best and more.



Développement durable
Economie d'énergie
Fiabilité
Longévité
savoir-faire
Fiabilité
Développement durable
Respect de l'environnement
Economie d'énergie
Longévité
Développement durable
savoir-faire

Guyon

La Matière / The Matter



Suivant une Charte morale, nous nous attachons à acheter des matières selon des critères précis. Nous voulons tout d'abord perpétuer le savoir faire de nos ancêtres.

Pour vous permettre de fabriquer du pain retrouvant le goût et l'authenticité, il vous faut des fours alliant la tradition multiséculaire de la masse réfractaire et la modernité du pilotage électromécanique.

En outre, l'utilisation de matières saines et robustes garantissent une fiabilité et une tranquillité d'esprit exceptionnelle à nos clients.

Pas d'inox reconditionnés, ni de composants importés, mais de l'inox de forte épaisseur, des aciers réfractaires (appareils à buée et foyers), de la brique ou de la pierre extraite brute des carrières des Vosges etc...

Enfin, le respect de l'environnement : nous devons transmettre demain une nature propre à nos enfants. Les économies d'énergie considérables de nos fours, et l'absence de matières dangereuses participent à cette démarche.



We make a point of buying materials depending on very precise criteria and a moral chart. First and foremost we want our ancestor's know-how to live on.

To allow you to cook authentic tasting bread, you need ovens that join centuries of refractory mass tradition with today's modern electromechanic piloting.

On top of that, the use of healthy and robust materials guarantees reliability and exceptional peace of mind for our clients.

No reconditioned stainless steel, no imported components, but instead thick stainless steel, refractory steel (steam generators and burning chambers), brick or sole taken raw from the Vosges quarries, etc.

Finally, in respect to our environment : we must give our children a clean environment in which to live. The considerable energy savings you make with our ovens, as well as the absence of dangerous materials helps towards a cleaner future.



Développement durable
spect de l'environnement
Fiabilité
savoir-faire
Fiabilité
Respect de l'environnement

Economie d'énergie
Fiabilité
Longévité
savoir-faire

Economie d'énergie
Longévité
Développement durable
spect de l'environnement
savoir-faire

Fours à chariots

Rack 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 - Email : info@guyon.fr



jusqu'à 40% d'économie
d'énergie



La construction massive tout inox, les briques réfractaires (jusqu'à 500 kg) et les composants soigneusement sélectionnés nous permettent de vous garantir une fiabilité inégalée et des économies d'énergie uniques sur le marché.

The all stainless steel construction, the refractory bricks (up to 500 kg), and the carefully selected components enable us to guarantee you unequalled reliability and the best energy savings on the market.

Fours à chariots rotatifs / Rotary rack ovens

Caractéristiques / Characteristics

		BVT96E	BVT96FG	BVT120E	BVT120FG	BVT144E	BVT144FG	BVT180E	BVT180FG
Capacité / Capacity	Nombre d'étages / Number of levels	16	16	15	15	18	18	18	18
	Nombre de baguettes / Number of baguettes	96	96	120	120	144	144	180	180
Filets / Baking trays	Dimensions 800 x 460	•	•						
	Dimensions 800 x 600			•	•	•	•		
	Dimensions 900 x 750							•	•
Puissance / Power	36 Kw		•						
	39 Kw			•					
	52 Kw				•				
	61 Kw					•			
	70 th - 81 Kw			•					
	80 th - 93 Kw				•				
	90 th - 100 Kw					•			•
Energie / Energy	Gaz ou fuel		•	•	•	•	•		
	Electrique	•		•		•		•	•
Poids / Weight		1000	1000	1500	1500	2000	2000	2500	2500
Dimensions / Dimensions	Largeur / Width	1300	1300	1500	1500	1500	1500	1700	1700
	Profondeur / Depth	2000	2120	2010	2160	2120	2160	2280	2280
	Hauteur / Height	2200	2200	2050	2050	2270	2270	2270	2270
Hauteur / Height	Hors tout en mm / Overall height in mm	2710	2710	2560	2560	2780	2780	2780	2780

Jusqu'à 500 Kg de briques réfractaires par four

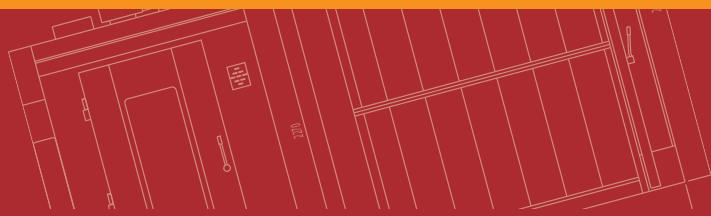
Options / Options

Modèle	Traversant 2 portes
Model	2 doors (front and back)
Ecran de commande programmable Touch pad control panel	



Chariots / Racks

	BVT 96	BVT 120	BVT 144	BVT 180	
Capacité / Capacity	Nombre d'étages / Number of levels	16	15	18	18
Filets / Baking trays	Dimensions 800 x 460	•			
	Dimensions 800 x 600		•	•	
	Dimensions 900 x 750				•
Intervalle / Gap		99	92	92	92
Type / Type	Normal / Normal	•	•	•	•
Poids / Weight		28	30	35	40
Dimensions / Dimensions	Largeur / Width	530	670	670	820
	Profondeur / Depth	805	805	805	905
	Hauteur / Height	1770	1570	1845	1845



Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis

La construction massive tout inox, les briques réfractaires et les composants soigneusement sélectionnés nous permettent de vous garantir une fiabilité inégalée et des économies d'énergie uniques sur le marché.

Cette technologie à chariot fixe vous autorise de plus un gain considérable de place.



The all stainless steel construction, the refractory bricks (up to 500 kg), and the carefully selected components enable us to guarantee you unequalled reliability and the best energy savings on the market. This fixed rack technology allows for considerable space economy.

Fours à chariots fixes / Fixed rack ovens

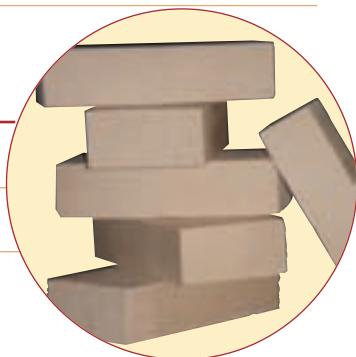
Caractéristiques / Characteristics

		BV 80	BV 96	BV 96	BV 120
Capacité / Capacity	Nombre d'étages / Number of levels	16	16	12	15
	Nombre de baguettes / Number of baguettes	80	96	96	120
Filets / Baking trays	Dimensions 800 x 400	•			
	Dimensions 800 x 460		•		
	Dimensions 800 x 600			•	•
Puissance / Power	36 Kw	•	•		
	38 Kw			•	
	41 Kw				•
Energie / Energy	Electrique	•	•	•	•
Poids / Weight	990 Kg	•			
	1000 Kg		•	•	
	1100 Kg				•
Dimensions / Dimensions	Largeur / Width	1050	1050	1150	1150
	Profondeur / Depth	1710	1710	1710	1710
	Hauteur / Height	2130	2130	1790	2100
Hauteur / Height	Hors tout en mm / Overall height in mm	2640	2640	2300	2610

Briques réfractaires

Options / Options

Ecran de commande programmable
Touch pad control panel



Chariots / Racks

		BV 80	BV 96	BV 96	BV 120
Capacité / Capacity	Nombre d'étages / Number of levels	16	16	12	15
Filets / Baking trays	Dimensions 800 x 400	•			
	Dimensions 800 x 460		•		
	Dimensions 800 x 600			•	•
Intervalle / Gap		98	98	105	105
Type / Type	Déflecteurs / Deflector	•	•	•	•
Poids / Weight		30	30	34	34
Dimensions / Dimensions	Largeur / Width	470	530	670	670
	Profondeur / Depth	805	805	805	805
	Hauteur / Height	1770	1770	1345	1655



Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis

Fours à chariots / Rack ovens

Informations supplémentaires / Additional informations

Fours à chariots fixes / Fixed rack ovens

Extracteur gratuit
Phases / Tri 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 : 1700 m³/h
Sortie gaz / Diamètre de 200 mm
Ouria / 110 mm à 80°C
Evacuation / Diamètre du trop plein de buée : 1/2"
Diamètre des condensats : 3/8"

*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 : 1700 m³/h
Burnt gas exhaust / 200 mm diameter
Steam exhaust / 110 mm at 80°C
Drains / Diameter for the steam generators overflow : 1/2"
For steam condensation : 3/8"*

Fours à chariots rotatifs / Rotary rack ovens

Fours fuel / gaz / Mise en route des brûleurs par vos soins
Extracteur gratuit
Phases / Tri 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 : 1700 m³/h
Sortie gaz / Diamètre de 200 mm
Ouria / 110 mm à 80°C
Evacuation / Diamètre du trop plein de buée : 1/2"
Diamètre des condensats : 3/8"

*Fuel/gas ovens / Burners have to be started by local technician
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 : 1700 m³/h
Burnt gas exhaust / 200 mm diameter
Steam exhaust / 110 mm at 80°C
Drains / Diameter for the steam generators overflow : 1/2"
For steam condensation : 3/8"*

Capacité pour filets 600 x 800 mm *Capacity for 600 x 800 mm trays*

6 pains de 400 gr, L=800 *6 bread 400 gr, L =800*
8 baguettes de 250 gr, L = 800 *8 baguettes 250 gr, L 800*
32 croissants *32 croissants*

Capacité pour filets 600 x 400 mm *Capacity for 600 x 400 mm trays*

4 pains de 400 gr, L=600 *4 bread 400 gr, L =600*
5 baguettes de 250 gr, L = 600 *5 baguettes 250 gr, L 600*
16 croissants *16 croissants*

Attention / Warning

Toute utilisation de chariots non certifiés conforme par l'usine suspend toute garantie et responsabilité des fours Guyon.
Pour garantir la longévité des appareils à buée, il faut utiliser un dispositif de purification d'eau. Prévoir 300 mm derrière le four pour l'entretien.

*We shall not be hold responsible for any damage caused by the use of non-approved racks. Guarantee will not apply in that case.
To ensure a longer lifetime, our steam generators need water softeners. Do allow a 300 mm space on the back of the oven for the maintenance.*

Fours à sole compact

Compact 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 - Email : info@guyon.fr



De construction tout inox, et avec ses dalles en grès des Vosges, ce four à sole compact vous permet d'allier une grande qualité de cuisson à un faible encombrement.

Les régulations indépendantes de la voûte et de la sole vous permettront une plus grande flexibilité et une grande homogénéité de cuisson, pour une grande variété de produits.



All stainless steel construction, and with sandstone slabs from the Vosges, this compact deck oven allows you to combine a high quality cooking with a small floor area.

The independent regulation of the sole and the crown of the oven will allow you more flexibility and a precise heat distribution for a large variety of product.

Fours à sole compact / Compact deck ovens

Gamme de fours à sole compact modulaires :

Choisissez votre surface de cuisson, définissez l'encombrement disponible et créez votre four sur mesure selon le nombre d'étages souhaité.

Range of compact modular deck ovens :

Choose your cooking surface, check the available space and create your oven with the desired number of levels.

Caractéristiques four à sole compact / Characteristics

Nombre de voie <i>Number of row</i>	Largeur de Voie <i>Row Width</i>	Profondeur de voie <i>Row Depth</i>	M ² <i>M²</i>	Puissance (KW) <i>Power (KW)</i>	Poids (KG) <i>Weight (Kg)</i>
FASC 14	2	60	900	1	10,8
FASC 16	2	60	1300	1,45	370

Sole : Pierre naturelle / *Oven sole made of natural stone*

Appareil à buée type BSP 1800 / *Steam generator BSP 1800*

Livré avec hotte et extracteur / *With hood and extractor*

Sur piétement / *On stand*

Enfourneur intégré sur demande / *Integrated loader on request*

Options / Options

Pied Piétement avec rangement, capacité selon hauteur de piétement

Stand Stand with trays, capacity depend of the stand height

Sur roulettes

On castors

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 par la pierre et par les carreaux céramiques vous permettent une grande économie d'énergie.

Thanks to the refractory sole made from natural sandstone from the Vosges, as well as independent regulation of the sole and the crown of the oven, cooking result are perfect and even whatever you cook. Each level is fitted with an independent steam generator. Heat recuperation from the sole thanks to the stones, and thanks to ceramic tiles allows a large energy savings.



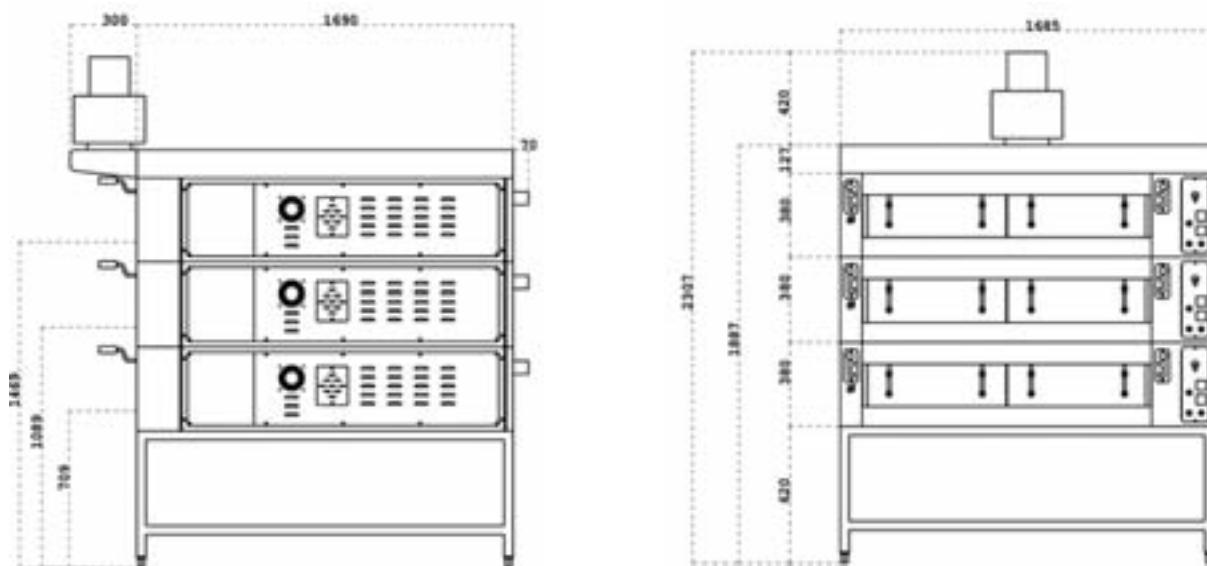
Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis

Fours à sole compact / Compact deck ovens

Modulez le nombre d'étages selon votre convenance
Modulate the number of levels at you convenience

Dimensions externes (mm) / External Dimensions (mm)

	Largeur <i>Width</i>	Largeur avec enfourneur <i>Width with loader</i>	Profondeur <i>Depth</i>	Hauteur <i>Height</i>	Réservation tapis <i>Allowed space for loder</i>	Réservation résistances <i>Allowed space for heating elements</i>
FASC 14	1685	1950	1290	380	1310	1000
FASC 16	1685	1950	1690	380	1690	1000



Informations supplémentaires / Additional information

Phases / Tri (3 phases + neutre + terre) et mono
 Arrivée d'eau / $\frac{1}{2}$ ", eau froide, pression 1 bar
 Sortie de buée / Diamètre de la hotte 200 mm
 Oura / 60 mm à 80°C
 Evacuation / Diamètre du trop plein de buée : 3/8"

Phase / Available in single or 3 phase connecting
 Water supply / $\frac{1}{2}$ ", cold water, 1 bar pressure
 Steam exhaust / Hood diameter 200 mm
 Steam exhaust / 60 mm at 80°C
 Drains / Diameter for the steam generators overflow : 3/8"



Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis

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 - Email : 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 cuison 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 NUMBER OF LEVELS	NOMBRE DE VOIES NUMBER OF ROWS	PROFONDEURS DES VOIES ROW DEPTH	M2 M2	PUISSEANCE POWER (KW)	POIDS (KG) WEIGHT (KG)
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

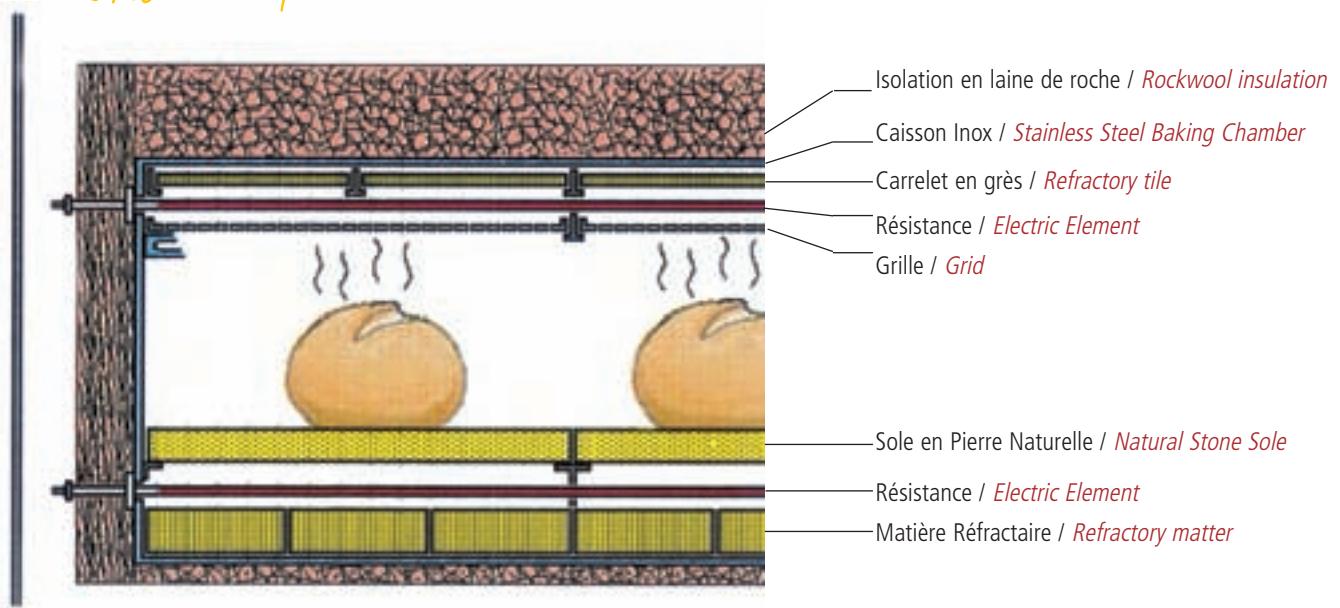
Fours à sole électriques / Electric deck ovens

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

NOMBRE D'ÉTAGES NUMBER OF LEVELS	NOMBRE DE VOIES NUMBER OF ROWS	PROFONDEURS DES VOIES ROW DEPTH	M2 M2	PUISSEANCE POWER (KW)	POIDS (KG) WEIGHT (KG)
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.

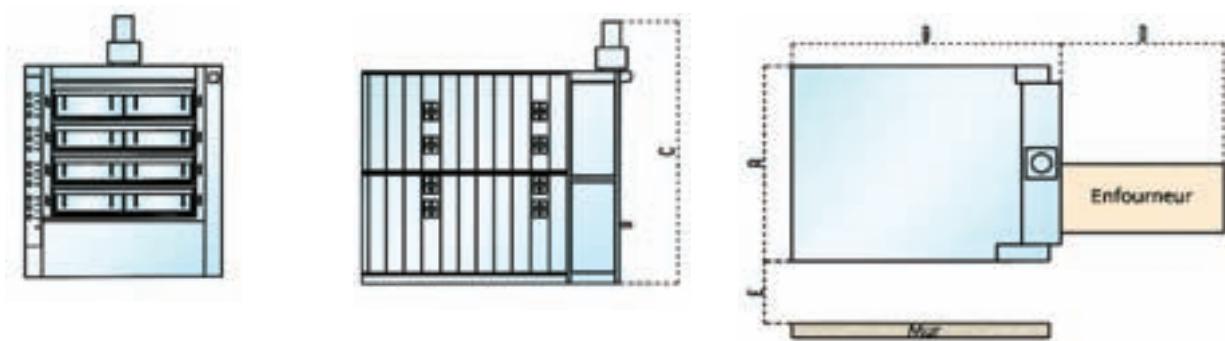
Thanks to the refractory sole made from natural sandstone from the Vosges, as well as independant regulation of the sole and the crown of the oven, cooking results are perfect and even whatever you cook.

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)	LARGEUR (MM) WIDTH (MM)	PROFONDEUR (MM) DEPTH (MM)	HAUTEUR HT (MM) HEIGHT (MM)	RÉSA TAPIS (MM) ALLOWED SPACE (MM) FOR : LOADER	RÉSA RÉSISTANCES (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 : 1700m³/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 : 1700m³/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.
Veuillez 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.



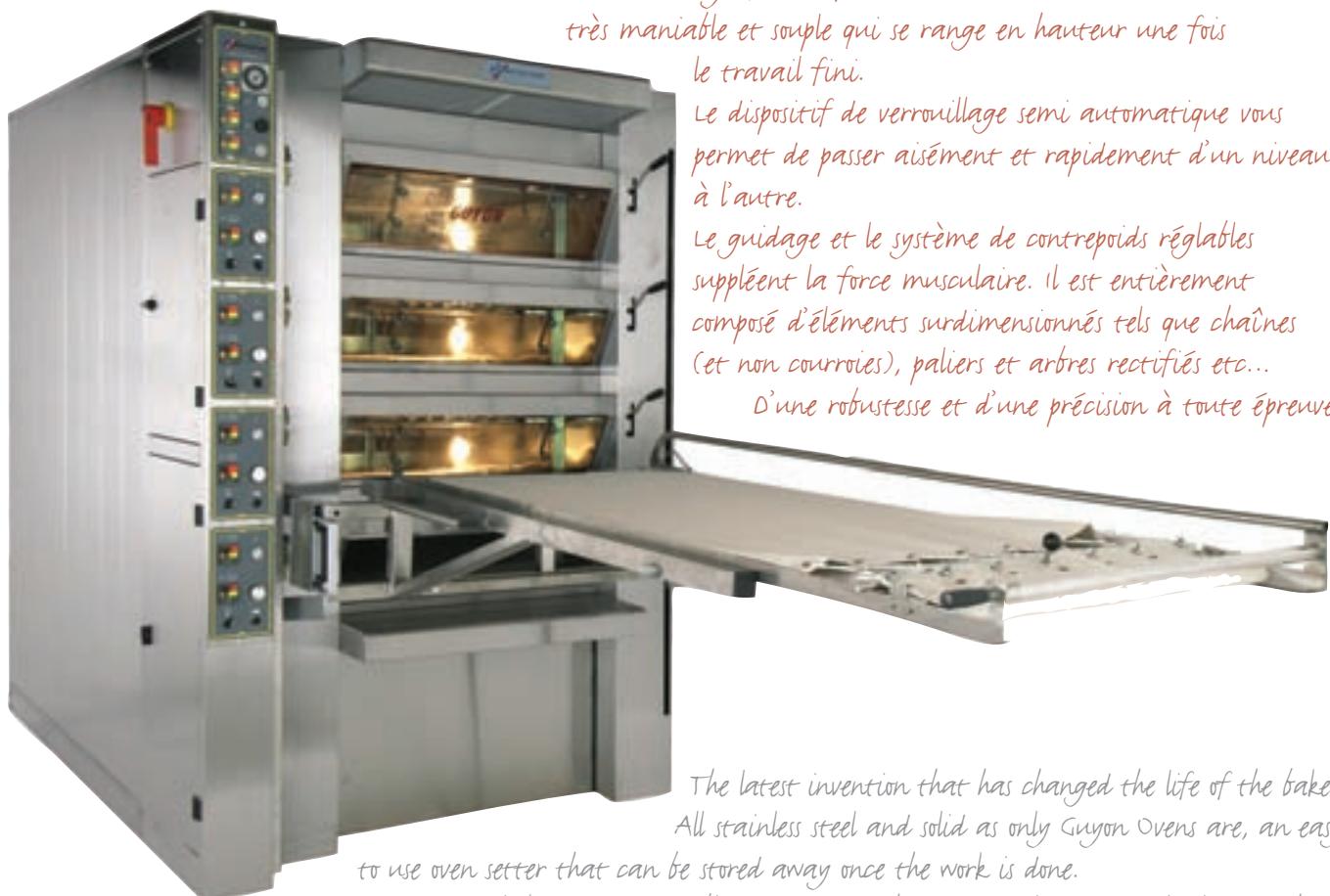
Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis

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

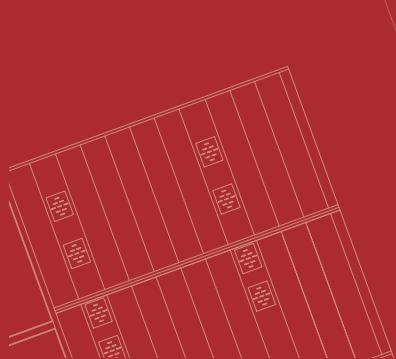
Fours à sole électriques / Electric deck ovens

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

Fours à sole vapeur / Steam deck ovens

Le four idéal pour la tradition. La conception de ses tubes de haute technologie, sous très haute pression, donne une température égale dans chaque caisson. La masse réfractaire et la construction tout inox donnent un rayonnement parfait pour tous types de cuisson, en chaleur montante ou descendante. La chaleur accumulée par la masse réfractaire de ce four le rend de plus très économique.



The ideal oven for tradition. The high technology tube design, under very high pressure, gives an equal temperature in each compartment. The refractory mass and the all stainless steel construction enables perfect heat distribution for all types of cooking, for rising or descending heat. The oven is very economical due to heat build up from the refractory mass.

Fours à sole vapeur / Steam deck ovens

Voies de 0,60 m / 0,60 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>	PUISSEANCE (KW) GAZ ELEC <i>POWER (KW)</i>	AMPERAGE (A) 220 V 280 V <i>AMPERAGE 220V 280V</i>	POIDS (KG) <i>WEIGHT (KG)</i>
3	2	2,22	7,92	75 3	12 6	7200
3	3	2,22	11,88	99 3	12 6	10700
2	2	2,52	6,00	64 3	12 6	5400
2	3	2,52	9,00	87 3	12 6	8100
3	2	2,52	9,00	87 3	12 6	8100
3	3	2,52	13,50	107 3	12 6	12200
3	4	2,52	18,00	128 3	12 6	16200
3	3	2,92	15,66	112 3	12 6	14100
3	4	2,92	20,88	139 3	12 6	18800

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>	PUISSEANCE (KW) GAZ ELEC <i>POWER (KW)</i>	AMPERAGE (A) 220 V 280 V <i>AMPERAGE 220V 280V</i>	POIDS (KG) <i>WEIGHT (KG)</i>
2	1	1,43	2,00	50 3	12 6	1800
2	2	1,43	4,00	60 3	12 6	3600
3	1	1,43	3,00	55 3	12 6	2700
3	2	1,43	6,01	64 3	12 6	5400
4	1	1,43	4,00	60 3	12 6	3600
4	2	1,43	8,01	75 3	12 6	7200
2	1	1,83	2,56	52 3	12 6	2300
2	2	1,83	5,12	64 3	12 6	4700
3	1	1,83	3,84	56 3	12 6	3500
3	2	1,83	7,69	75 3	12 6	7000
3	3	1,83	11,53	99 3	12 6	10100
4	1	1,83	5,12	64 3	12 6	4600
4	2	1,83	10,25	99 3	12 6	9300
4	3	1,83	15,37	112 3	12 6	14000



Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis

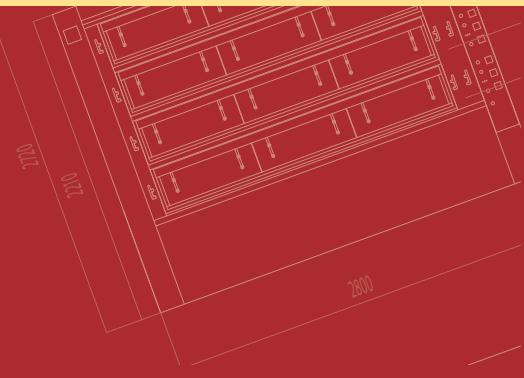
Fours à sole vapeur / Steam deck ovens

Voies de 0,70 m (suite) / 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>	PUISSEANCE (KW) GAZ ELEC <i>POWER (KW)</i>		AMPERAGE (A) 220 V 280 V <i>AMPERAGE 220V 280V</i>		POIDS (KG) <i>WEIGHT (KG)</i>
				GAZ <i>POWER (KW)</i>	ELEC <i>POWER (KW)</i>	220 V <i>AMPERAGE 220V</i>	280 V <i>AMPERAGE 280V</i>	
3	2	2,22	9,32	87	3	12	6	8400
3	3	2,22	13,99	107	3	12	6	12600
4	2	2,22	12,43	99	3	12	6	11200
4	3	2,22	18,65	128	3	12	6	16800
3	2	2,52	10,58	99	3	12	6	9600
3	3	2,52	15,88	112	3	12	6	14300
4	2	2,52	14,11	107	3	12	6	12700
4	3	2,52	21,17	107	3	12	6	19000
3	2	2,92	12,26	99	3	12	6	11100
3	3	2,92	18,40	128	3	12	6	16600
4	2	2,92	16,35	112	3	12	6	14800
4	3	2,92	24,53	88	3	12	6	22100

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>	PUISSEANCE (KW) GAZ ELEC <i>POWER (KW)</i>		AMPERAGE (A) 220 V 280 V <i>AMPERAGE 220V 280V</i>		POIDS (KG) <i>WEIGHT (KG)</i>
				GAZ <i>POWER (KW)</i>	ELEC <i>POWER (KW)</i>	220 V <i>AMPERAGE 220V</i>	280 V <i>AMPERAGE 280V</i>	
2	1	1,43	2,37	50	3	12	6	2200
2	2	1,43	4,75	62	3	12	6	4300
3	1	1,43	3,56	55	3	12	6	3200
3	2	1,43	7,12	75	3	12	6	6400
4	1	1,43	4,75	62	3	12	6	4300
4	2	1,43	9,50	93	3	12	6	8600
2	1	1,83	3,04	55	3	12	6	2800
3	1	1,83	4,56	60	3	12	6	4100
4	1	1,83	6,07	73	3	12	6	5500



Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis

Fours à sole vapeur / Steam deck oven

Dimensions externes / External dimensions

NOMBRE DE VOIES NUMBER OF ROWS	LARGEUR DE VOIES (M) WIDTH OF ROW (M)	PROFONDEURS DE VOIE UTILE (M) ROW DEPTH (M)	LARGEUR (MM) WIDTH (MM)	PROFONDEUR (MM) DEPTH (MM)	HAUTEUR HT (MM) HEIGHT (MM)	RÉSA TAPIS (MM) ALLOWED SPACE FOR LOADER (MM)
1	0,70	1,83	1400	2970	2660	2130
1	0,70	2,22	1400	3340	2660	2520
1	0,70	2,52	1400	3640	2660	2820
1	0,83	1,83	1530	2970	2660	2130
1	0,83	2,22	1530	3340	2660	2520
1	0,83	2,52	1530	3640	2660	2820
2	0,70	1,83	2220	2970	2660	2130
2	0,70	2,22	2220	3340	2660	2520
2	0,70	2,52	2220	3640	2660	2820
3	0,70	1,83	3000	2970	2660	2130
3	0,70	2,22	3000	3340	2660	2520
3	0,70	2,52	3800	3640	2660	2820
2	0,83	1,83	2460	2970	2660	2130
2	0,83	2,22	2460	3340	2660	2520
2	0,83	2,52	2460	3640	2660	2820

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)

Commandes à gauche

Left side control panel

Présentation traditionnelle, façade briquetée

Old fashioned bricked front side

Informations supplémentaires / Additional informations

Enfourneur en option

Elevators and loaders are not included

Extracteur gratuit

The extractor is supplied free of charge

Mise en route du brûleur par vos soins

Burners have to be started by local technicians

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

Phase / Available in single or 3-phase connecting

Arrivée d'eau / 1/2 "

Water supply / 1/2"

eau froide

cold water

pression 1 bar

1 bar pressure

Sortie de buée / Diamètre de la hotte : 200 mm

Steam exhaust / hood diameter : 200 mm

Débit de l'extracteur : 1700m³/h

extractor flow : 1700m³/h

Sortie Gaz / Diamètre de 200 mm

Burnt gas exhaust / hood diameter : 200 mm

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

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

Diamètre des condensats : 3/8"

For steam condensation : 3/8"

Capacité pour 1 m² de cuisson / Capacity per square meter

10 pains de 400 gr

10 bread 400 gr

14 baguettes de 250 gr

14 baguettes 250 gr

96 croissants

96 croissants

Attention / Warning

Concernant les appareils à buée, afin de garantir leur longévité, il est recommandé d'utiliser un dispositif de purification d'eau.
To ensure a longer lifetime, our steam generators need water softeners.

Fours ventilés

Convection 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 - Email : info@guyon.fr



Le four idéal pour tous types de produits, de la boulangerie à la pâtisserie en passant par la petite restauration.

Grâce à sa modularité, les possibilités sont multiples :

- Four ventilé associé ou non à un four à sole
- Alimentation gaz ou électrique
- Etuve ou pied

La fiabilité de nos fours alliée à leur grande régularité de cuisson vous confèrent une tranquillité d'esprit optimale.



Mettez le turbo avec
le four ventilé gaz :
de 20 à 220°C en moins
de 4 minutes.

The gas convection oven
can go turbo from
20 to 220° in less
than 4 minutes.



The ideal oven for all types of products, from baking to pastry cooking,
as well as small scale restauration.

Thanks to its adjustability there are multiple possibilities :

- Convection oven working with or without a deck oven.
- Gas or electric alimentation.

- On prover or on a stand

The reliability of our ovens along with their cooking regularity gives
you optimum peace of mind.

Fours ventilés / Convection ovens

Caractéristiques Série 600 x 400 mm / Characteristics

		V5	V8	V8 GAZ	PH 12	PROVER ETUVE
Capacité / Capacity	Nombre de plaques / Number of trays	5	8	8	2	16
Intervalle / Gap		80	80	80	-	66
Puissance / Power	1 Kw 1,5 Kw 5 Kw 10 Kw 17 Kw 15 th - 18 Kw			• • • •	• • •	•
Energie / Energy	Electrique Gaz		• •		• •	•
Poids (Kg) / Weight (Kg)		160	210	210	110	95
Dimensions / Dimensions	Largeur / Width Profondeur / Depth Hauteur / Height	800 1050 680	800 1050 930	800 1010 930	800 1050 420	800 1050 770
Sole PH : pierre naturelle / PH oven sole made of natural stone					•	

Attention / Warning

Reservation de 220 mm pour le moteur arrière.

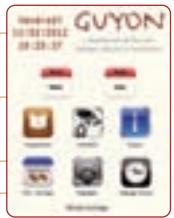
Do allow a 220 mm space on the back of the oven for the engine.

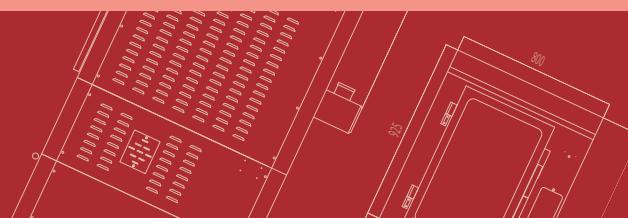
Capacité pour filets 600 x 400 mm / Capacity for 600 x 400 mm trays

4 pains de 400 gr, L=600
5 baguettes de 250 gr, L = 600
16 croissants

4 bread 400 gr, L =600
5 baguettes 250 gr, L 600
16 croissants

Options Série 600 x 400 mm / Options

Pied / Stand	V5/V8 - H 1090 mm - Capacité : 20 plaques V5/V8 sur étuve - H 475 mm - Capacité : 6 plaques V7/V10 - H 670 mm - Capacité : 10 plaques Piétement simple tout modèles	V5/V8 - H 1090 mm - Capacity : 20 trays V5/V8 on prover - H 475 mm - Capacity : 6 trays V7/V10 - H 670 mm - Capacity : 10 trays Bare stand (no shelves)
Ecran de commande programmable <i>Touch pad control panel</i>		▶
Appareil à buée : Pour four ventilés et BSP 1800 pour four PH	<i>Steam generator :</i> For convection ovens and ISG 1800 for PH ovens	
Sur roulettes	Castors	
Branchement Mono	Single Phase connecting	
Humidificateur automatique d'étuve	Automatic humidifier for prover	
Ferrage de porte à droite	Right hand side hinges	
Extracteur 1700m³/h - diamètre 200 mm	Extractor 1700m³/h - diameter 200 mm	



Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis

Fours ventilés / Convection ovens

Caractéristiques Série 600 x 800 mm / Characteristics

		V40	V64	PH	PROVER ETUVE
Capacité / Capacity	Nombre de filets / Number of baking trays 600 X 800	5	8	-	8
	Nombre de plaques / Number of trays 600 X 400	10	16	2	
Intercalaire / Space		128	112	-	66
Puissance / Power	1 Kw 5 Kw 17 Kw 25 Kw			•	
Energie / Energy	Electrique	•	•	•	•
Poids (Kg) / Weight (Kg)		250	350	180	110
Dimensions / Dimensions	Largeur / Width Profondeur / Depth Hauteur / Height	1000 1150 890	1000 1150 1150	1000 1150 420	1000 1150 770
Sole PH : pierre naturelle / PH oven sole made of natural stone				•	
Appareil à buée / Steam generator		•	•		

Attention / Warning

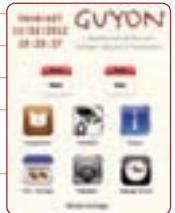
Reservation de 220 mm pour le moteur arrière. / Do allow a 220 mm space on the back of the oven for the engine.

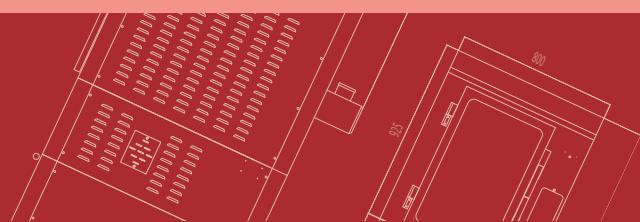
Capacité pour filets 600 x 800 mm / Capacity for 600 x 800 mm trays

6 pains de 400 gr, L=800
8 baguettes de 250 gr, L = 800
32 croissants

6 bread 400 gr, L =800
8 baguettes 250 gr, L 800
32 croissants

Options Série 600 x 800 mm / Options

Pied / Stand	V40/V64 - H 965 mm - Capacité : 8 plaques V40/V64 sur étuve - H 350 mm - Capacité : 2 plaques V40/V64 PH/P - H 545 mm - Capacité : 4 plaques Piètement simple tout modèles	V40/V64 - H 965mm - Capacity : 8 trays V40/V64 on prover - H 350 mm - Capacity : 2 trays V40/V64 PH/P - H 545 mm - Capacity : 4 trays Bare stand (no shelves)
Appareil à buée : ISG 1800 pour four PH	Steam generator : ISG 1800 for PH ovens	
Sole en pierre réfractaire pour V40 et V64	Oven sole in refractory stone for V40 and V64 ovens	
Extracteur 1700m³/h - diamètre 200 mm	Extractor 1700m³/h - diameter 200 mm	
Branchemet Mono	Single Phase connecting	
Ferrage de porte à droite	Right hand side hinges	
Ecran de commande programmable Touch pad control panel		



Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis



Fours ventilés / Convection ovens

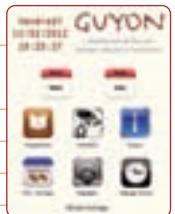
Caractéristiques Série 800 x 400 mm / Characteristics

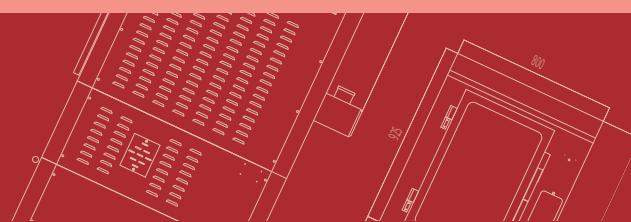
	V5L	V8L	PH12L	ETUVE L
Capacité / Capacity	Nombre de filets / Number of baking trays 800 X 400	5	8	-
	Nombre de plaques / Number of trays 600 X 400			2
Intervalle / Gap		80	80	-
Puissance / Power	1 Kw 5 Kw 10 Kw 17 Kw			•
Energie / Energy	Electrique	•	•	•
Poids (Kg) / Weight (Kg)		170	220	120
Dimensions / Dimensions	Largeur / Width Profondeur / Depth Hauteur / Height	800 1150 680	800 1150 930	800 1150 420
Sole PH : pierre naturelle / PH oven sole made of natural stone				•

Attention / Warning

Reservation de 220 mm pour le moteur arrière. / Do allow a 220 mm space on the back of the oven for the engine.

Options Série 800 x 400 mm / Options

Pied / Stand	V5L/V8L - H 1090 mm - Capacité : 10 plaques V5L/V8L sur étuve - H 475 mm - Capacité : 3 plaques V10L - H 670 mm - Capacité : 5 plaques Piètement simple tout modèles	V5L/V8L - H 1090 mm - Capacity : 10 trays V5L/V8L on prover - H 475 mm - Capacity : 3 trays V10L - H 670 mm - Capacity : 5 trays Bare stand (no shelves)
Ecran de commande programmable <i>Touch pad control panel</i>		
Appareil à buée : Pour four ventilés et ISG 1800 pour four PH	Steam generator : For convection ovens and ISG 1800 for PH ovens	
Sur roulettes	Castors	
Branchement Mono	Single Phase connecting	
Humidificateur automatique d'étuve	Automatic humidifier for prover	
Ferrage de porte à droite	Right hand side hinges	
Extracteur 1700m³/h - diamètre 200 mm	Extractor 1700m³/h - diameter 200 mm	



Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis

Fours ventilés / Convection ovens

Informations supplémentaires / Additional information

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 : 1700m³/h

Oura / 60 mm à 80°C

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

Phase / Available in single or 3-phase connecting
Water supply / 1/2"

cold water
1 bar pressure

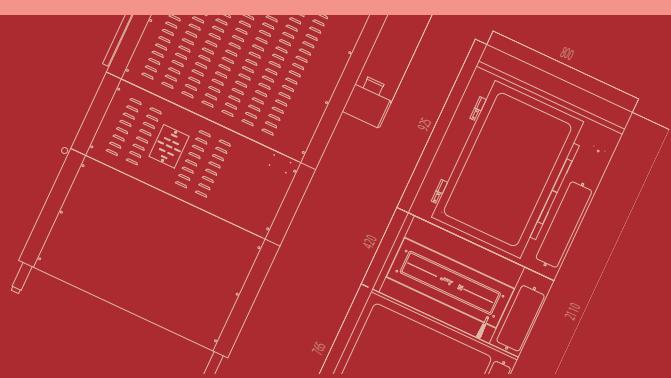
Steam exhaust / hood diameter : 200 mm
extractor flow : 1700m³/h

Steam exhaust / 60 mm at 80°C

Drains / Diameter for the steam generators overflow : 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.
To ensure a longer lifetime, our steam generators need water softeners.



Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis



Fours Nano

Nano 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 - Email : info@guyon.fr



Le four idéal pour tous types de produits, de la boulangerie à la pâtisserie en passant par la restauration.

Four rotatif compact pour une plus grande modularité et une grande homogénéité de cuisson.

Ses performances et sa fiabilité vous garantissent une tranquillité d'esprit optimale.



The ideal oven for all types of product, from baking to pastry cooking, as well as restauration.

Compact rotary oven for a best adjustability and a most baking regularity. Performance and reliability guarantees you peace of mind

Fours Nano / Nano ovens

Caractéristiques Nano 64 Série 600 x 400 mm / Characteristics

	NANO 64	PH NANO 64	ÉTUVE PROVER
Capacité / Capacity	Nombre de plaques / Number of trays	10	2
Intervalle / Gap		80	-
Puissance / Power	17 Kw	•	-
	5 Kw	-	•
	1 Kw	-	•
Energie / Energy	Electrique / Electric	•	•
Sole PH : pierre naturelle / PH oven sole made of natural stone		-	•
Appareil à buée / Steam generator		•	-
Platine tactile programmable / Touch pad control with programs		•	-
Poids (Kg) / Weight (Kg)		380	180
Dimensions / Dimensions	Largeur / Width	990	990
	Profondeur / Depth	1180	1180
	Hauteur / Height	1220	420
			770

Attention / Warning

Réservation de 150 mm pour raccordements arrière et 200 mm pour le moteur de rotation au-dessus.

Do allow a 150 mm space on the back of the oven for the connections and 200 mm for the rotation system on top.

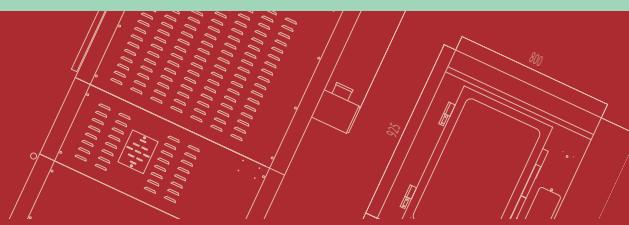
Options Nano 64 Série 600 x 400 mm / Options

Pied / Stand	Pour plaques 600 x 400 mm, nombre selon hauteur de piétement <i>For 600 x 400 mm trays, numbers depends of the stand height</i>
Appareil à buée: Pour four PH (BSP)	<i>Steam generator for PH oven (BSP)</i>
Sur roulettes	<i>On castors</i>
Branchement Mono	<i>Single Phase connecting</i>
Extracteur	<i>Extractor</i>
Ferrage de porte à droite	<i>Right hand side hinges</i>
Platine standard	<i>Standard control pad</i>

Informations supplémentaires / Additional information

Phases / Tri (3 phases + neutre + terre) et mono
Arrivée d'eau / ½", eau froide, pression 1 bar
Sortie de buée / Diamètre de la hotte 200 mm
Our / 110 mm à 80°C
Evacuation / Diamètre du trop plein de buée : 3/8"

Phase / Available in single or 3 phase connecting
Water supply / ½", cold water, 1 bar pressure
Steam exhaust / Hood diameter 200 mm
Steam exhaust / 110 mm at 80°C
Drains / Diameter for the steam generators overflow : 3/8"



Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis

Fours Nano / Nano ovens

Caractéristiques Nano 68 Série 600 x 800 mm / Characteristics

		NANO 68	PH NANO 68	ETUVE PROVER
Capacité / Capacity	Nombre de plaques / Number of trays	10	2	8
Intervalle / Gap		80	-	66
Puissance / Power	26 Kw	•	-	-
	5 Kw	-	•	-
	1 Kw	-	-	•
Energie / Energy	Electrique / Electric	•	•	•
Sole PH : pierre naturelle / PH oven sole made of natural stone		-	•	-
Appareil à buée / Steam generator		•	-	-
Platine tactile programmable / Touch pad control with programs		•	-	-
Poids (Kg) / Weight (Kg)		400	200	130
Dimensions / Dimensions	Largeur / Width	1260	1260	1260
	Profondeur / Depth	1450	1450	1450
	Hauteur / Height	1220	420	770

Attention / Warning

Réservation de 150 mm pour raccordements arrière et 200 mm pour le moteur de rotation au-dessus.

Do allow a 150 mm space on the back of the oven for the connections and 200 mm for the rotation system on top.

Options Nano 68 Série 600 x 800 mm / Options

Pied / Stand	Pour plaques 600 x 800 mm, nombre selon hauteur de piétement <i>For 600 x 800 mm trays, numbers depends of the stand height</i>
Appareil à buée: Pour four PH (BSP)	Steam generator for PH oven (BSP)
Sur roulettes	On castors
Branchemet Mono	Single Phase connecting
Extracteur	Extractor
Ferrage de porte à droite	Right hand side hinges
Platine standard	Standard control pad

Informations supplémentaires / Additional information

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

Arrivée d'eau / ½", eau froide, pression 1 bar

Sortie de buée / Diamètre de la hotte 200 mm

Oura / 110 mm à 80°C

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

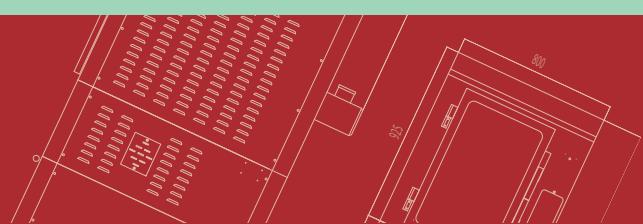
Phase / Available in single or 3 phase connecting

Water supply / ½", cold water, 1 bar pressure

Steam exhaust / Hood diameter 200 mm

Steam exhaust / 110 mm at 80°C

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



Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis



Fours pâtissiers

Pastry 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 - Email : info@guyon.fr



La construction tout inox, les dalles en grès des Vosges d'une épaisseur de 20 mm et les composants soigneusement sélectionnés confèrent à ce four une fiabilité exceptionnelle.

Les régulations indépendantes de la voûte et de la sole contribuent également à l'homogénéité de la cuisson et permettront de cuire une très grande variété de produits : viennoiserie, pain, pizzas, gamme traiteur....



Exceptionally reliable thanks to the 100% stainless steel construction, 20 mm thick sandstone slabs from the Vosges and carefully selected components.

The independent regulation of the sole and the crown of the oven also contribute to the precise heat distribution and allow you to cook a wide variety of products : pastries, bread, pizzas, delicatessen food range....

Fours pâtissiers / Pastry deck ovens

Des modèles d'une très grande modularité allant de 1 à 4 étages et de 2 à 9 plaques 600 x 400 mm par élément.

All our models can be modulated from 1 to 4 levels and from 2 to 9 600 x 400 mm trays.

Fours PN / PN ovens

		PN 12	PN 13	PN 14	PN 16	PN 19
Capacité / Capacity	Nombre de plaques 600 x 400 / Number of trays 600 x 400	2	3	4	6	9
Puissance / Power	5 Kw 8 Kw 9 Kw 10 Kw 13 Kw	•	•	•	•	•
Energie / Energy	Electrique	•	•	•	•	•
Poids (Kg) / Weight (Kg)		180 kg	250 kg	300 kg	350 kg	400 kg
Dimensions / Dimensions	Largeur / Width Profondeur / Depth Hauteur / Height	1150 900 420	1600 900 420	1600 1100 420	1600 1500 420	1600 2100 420
Caractéristiques Characteristics	Sole en pierre naturelle <i>Sole made in refractory stone</i>	•	•	•	•	•

Passage de porte standard 170 mm - Passage de porte jusqu'à 260 mm en Option.

Standard door height 170 mm - Optional door height up to 260 mm

Hotte sans extracteur / Hood without extractor

PN 13 Dimensions : L 1600 x P 1200 x H 130 mm
Dimensions : W 1600 x D 1200 x H 130 mm

PN 14 Dimensions : L 1600 x P 1400 x H 130 mm
Dimensions : W 1600 x D 1400 x H 130 mm

PN 16 Dimensions : L 1600 x P 1800 x H 130 mm
Dimensions : W 1600 x D 1800 x H 130 mm

PN 19 Dimensions : L 1600 x P 2400 x H 130 mm
Dimensions : W 1600 x D 2400 x H 130 mm

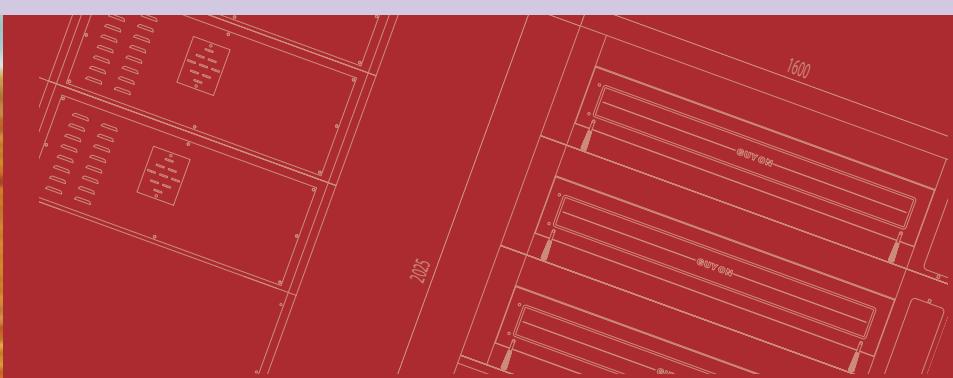
Hotte avec extracteur / Hood with extractor

PN 13 Dimensions : L 1600 x P 1200 x H 645 mm
Dimensions : W 1600 x D 1200 x H 645 mm

PN 14 Dimensions : L 1600 x P 1400 x H 645 mm
Dimensions : W 1600 x D 1400 x H 645 mm

PN 16 Dimensions : L 1600 x P 1800 x H 645 mm
Dimensions : W 1600 x D 1800 x H 645 mm

PN 19 Dimensions : L 1600 x P 2400 x H 645 mm
Dimensions : W 1600 x D 2400 x H 645 mm



Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis

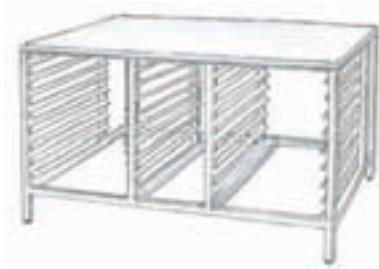
Fours pâtissiers / Pastry deck ovens

Etuve / Prover

		PN12	PN13	PN14	PN16	PN19
600 x 400	Capacité plaques / Capacity trays	16	16	32	32	32
Dimensions / Dimensions	Largeur / Width	1150	1600	1600	1600	1600
	Profondeur / Depth	900	900	1100	1500	2100
	Hauteur / Height	770	770	770	770	770
Puissance / Power		1 Kw	2 Kw	2 Kw	2 Kw	2 Kw
Poids / Weight		95 Kg	145 Kg	160 Kg	190 Kg	240 Kg
Hauteur Etuve / Prover height	Fours de 1 à 2 étages : hauteur 950 mm / Height of 950 mm for 1 or 2 level ovens					
	Fours de 3 étages : hauteur 770 mm / Height of 770 mm for 3 level ovens					

Pied / Stand

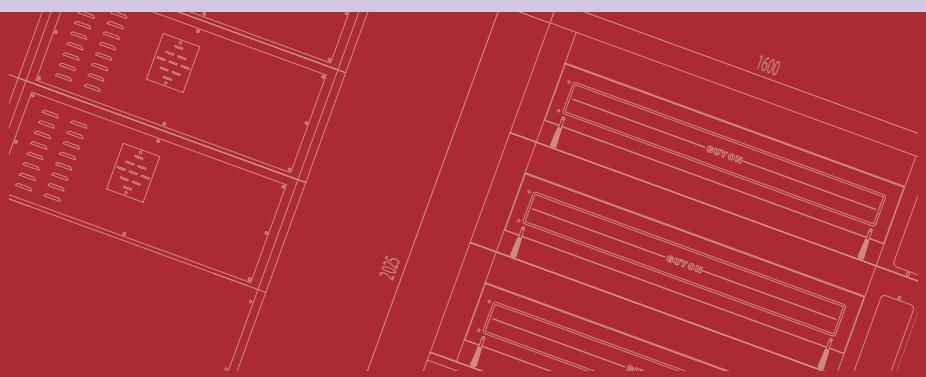
		PN12	PN13	PN14	PN16	PN19
600 x 400	Capacité plaques / Capacity trays	22	22	36	36	36
Dimensions / Dimensions	Largeur / Width	1150	1600	1600	1600	1600
	Profondeur / Depth	900	900	1100	1500	2100
	Hauteur / Height	1090	770	770	770	770
Poids / Weight	Piètement simple tout modèle / Bare stand (no shelves)	35 Kg	45 Kg	55 Kg	75 Kg	105 Kg



• Pied pour PN13, PN 14, PN 16, PN 19



• Etuve pour PN13, PN 14, PN 16, PN 19



Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis



Fours pâtissiers / Pastry deck ovens

Options Fours PN / PN deck ovens options

Extracteur 1700m³/h - diamètre 200 mm

Extractor 1700m³/h - diameter 200 mm

Appareil à buée : BSP 1800 par étages

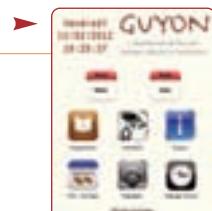
Steam generator : ISG 1800 per level

Sur roulettes

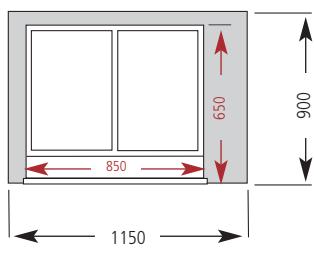
Castors

Ecran de commande programmable

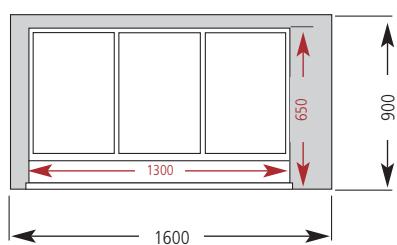
Touch pad control panel



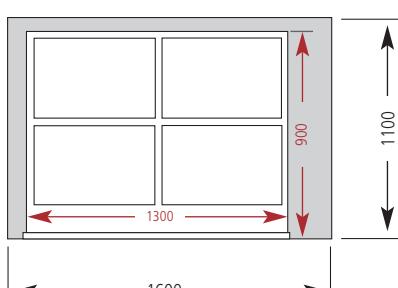
• Platine standard



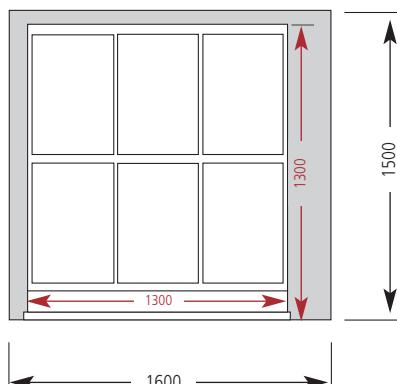
• PN 12



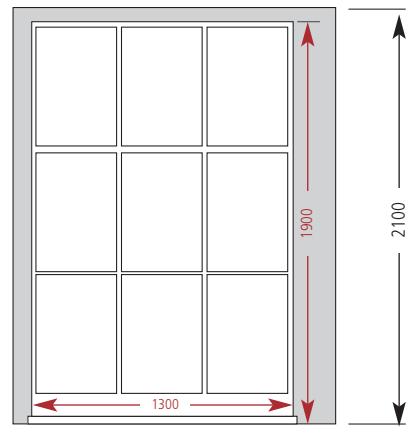
• PN 13



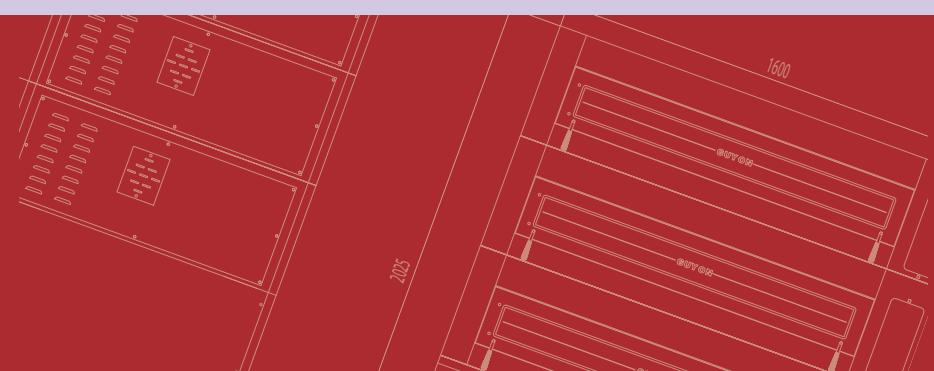
• PN 14



• PN 16



• PN 19



Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis

Fours pâtissiers / Pastry deck ovens

Informations supplémentaires / Additional informations

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 : 1700m³/h

Oura / 60 mm à 80°C

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

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 : 1700m³/h

Steam exhaust / 60 mm at 80°C

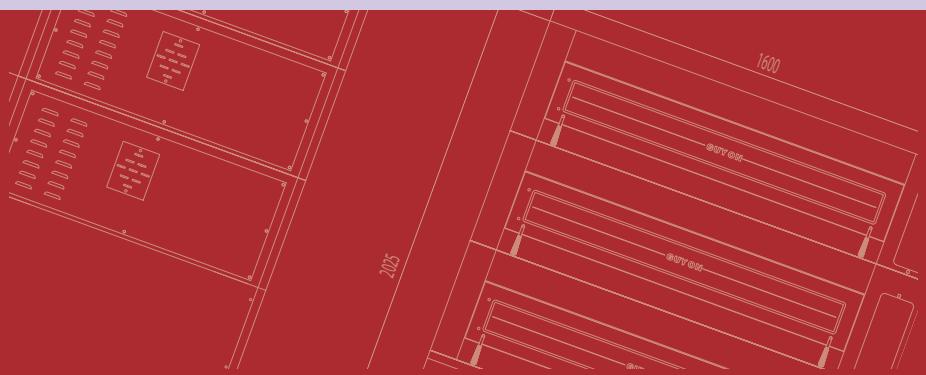
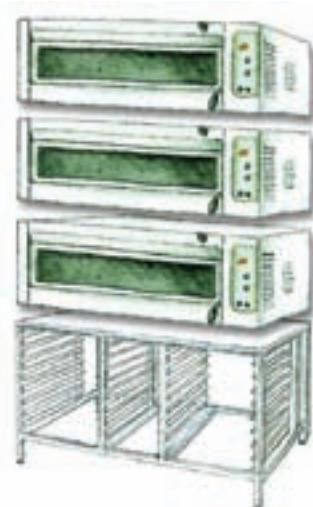
Drains / Diameter for the steam generators overflow : 3/8"

Attention / Warning

Concernant les appareils à buée, afin de garantir leur longévité, il est recommandé d'utiliser un dispositif de purification d'eau.

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

- Exemple d'agencements de modules



Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis



Fours Pizza

Pizza 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 - Email : info@guyon.fr



Voici un four qui conviendra particulièrement aux pizzaïoli : dans la salle, sa présentation cuivre et noir se fondera dans un décor à l'italienne.

Vous, professionnel, saurez ce qui se cache derrière cette décoration à l'ancienne : une haute technologie associée à une importante isolation compte tenu des contraintes de températures élevées. Une puissance incomparable, une isolation et une masse réfractaire importante pour une cuisson de rayonnement et des économies d'énergie qui vous rappellent qu'il s'agit d'un four Guyon.

Décliné en trois modèles modulables de capacités différentes pour être au plus près de vos besoins.



Here is an oven that is especially adapted to pizzaïoli : in a restaurant setting, its copper and black finish blends well with any Italian decor.

As a professional, you will be interested to know what lies beneath the old fashioned outer layer : the latest technology, very resistant insulation considering the constraints of high temperatures.

Incomparable power, sturdy insulation and a refractory mass allowing for even cooking and energy savings that will remind you you're using a Guyon oven.

Exists in three adjustable models with different capacities, to best meet your needs.

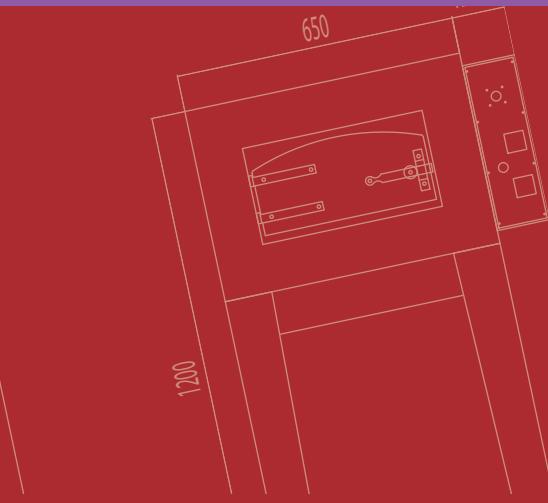
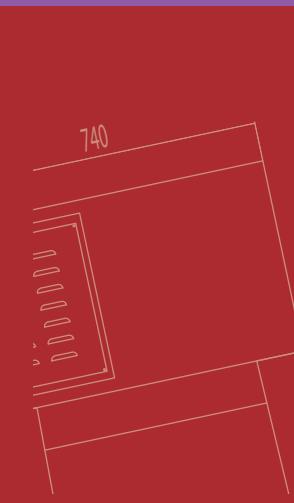
Fours à Pizza / Pizza ovens

Caractéristiques / Characteristics

		PIZZETTA	PIZZAÏOLO	RAFAËLE
Capacité intérieure <i>Inside Capacity</i>	Largeur / <i>Width</i>	450	900	840
	Profondeur / <i>Depth</i>	620	650	900
Puissance / <i>Power</i>	5 Kw	•		
	9 Kw		•	
	13 Kw			•
Energie / <i>Energy</i>	Electrique / <i>Electric</i>	•	•	•
Dimensions / <i>Dimensions</i>	Largeur / <i>Width</i>	775	1150	1150
	Profondeur / <i>Depth</i>	740	1050	1150
	Hauteur / <i>Height</i>	450	500	500
Pierre naturelle <i>Natural stone</i>	Sur la sole / <i>Sole</i>	•	•	
	Sur la sole, la voûte et les côtés de la chambre de cuisson <i>The whole baking chamber is covered with the refractory stones (top, bottom and sides)</i>			•

Options / Options

		PIZZETTA	PIZZAÏOLO	RAFAËLE
Pied / <i>Stand</i>	Largeur / <i>Width</i>	650	1150	1150
	Profondeur / <i>Depth</i>	740	930	1150
	Hauteur / <i>Height</i>	750	750	1000
Hotte sans extracteur <i>Hood without extractor</i>				



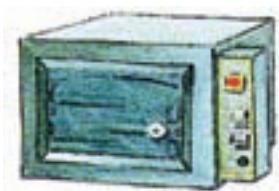
Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis

Fours à Pizza / Pizza ovens

Informations supplémentaires / Additional informations

Phases / Tri (3 phases + Neutre + Terre) et mono
Sortie de buée / Diamètre de la hotte : 200 mm
Débit de l'extracteur : 1300m³/h

Phase / Available in single or 3-phase connecting
Steam exhaust / hood diameter : 200 mm
extractor flow : 1300m³/h



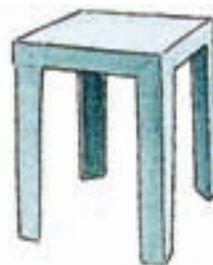
• Pizzetta



• Pizzaïolo



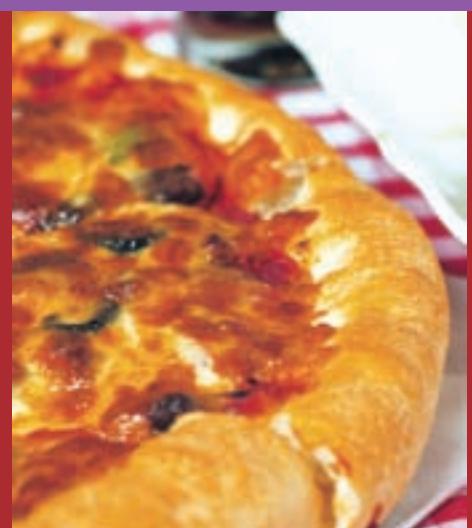
• Rafaële



• Pied



Documentation non contractuelle sujette à des modifications sans préavis



Fours spéciaux special 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 - Email : info@guyon.fr



Duo gagnant !



Notre équipe est à votre écoute pour répondre au mieux
à toutes vos requêtes personnalisées.

Our team is always available
to best meet your requirements for personalised projects.

Fours spéciaux / Special ovens

Four BVT Double Porte / Double door BVT oven



Normes sanitaires :
Double accès laboratoire /
magasin

Health norms : double access
shop / laboratory

Four Tradition / Tradition oven



Personnalisation :
façade briquée à l'ancienne

Personnalisation :
old fashioned brick façade

Four à sole Double / Double deck oven



► Adaptation aux contraintes techniques
Adaption for technical constraints

Fours spéciaux / Special ovens

Four PN Marine / PN oven for the French Navy



◀ Normes spécifiques Marine Nationale
specific norms for the French Navy

Four à colonne / Column oven

Modularité
Modularity



Boulangerie mobile / Mobile bakery



◀ Créativité
Creativity

Accessoires

Baking accessories

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 - Email : info@guyon.fr



Accessoires / Accessories

Filets, chariots et enfourneurs / Baking trays, racks and setters

Chariot
Rack ▼



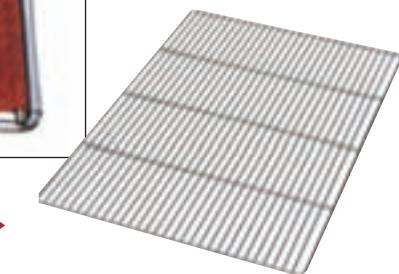
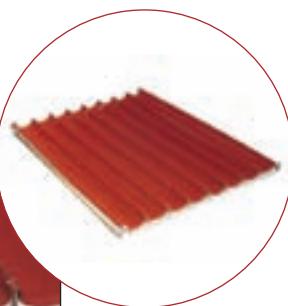
Attention : Nous ne pouvons garantir le bon fonctionnement de nos fours qu'avec des chariots agréés. Nous pouvons adapter nos plateformes à tous types de chariots.

We can only guarantee the good working order of our ovens when they are used with approved racks. We can adapt our platforms to all types of racks.

Filets
Baking trays ▼



Grille
Grid ►



Enfourneur
Setter ▼



Accessoires / Accessories

Mécanisation de la pâte / Dough mechanisation

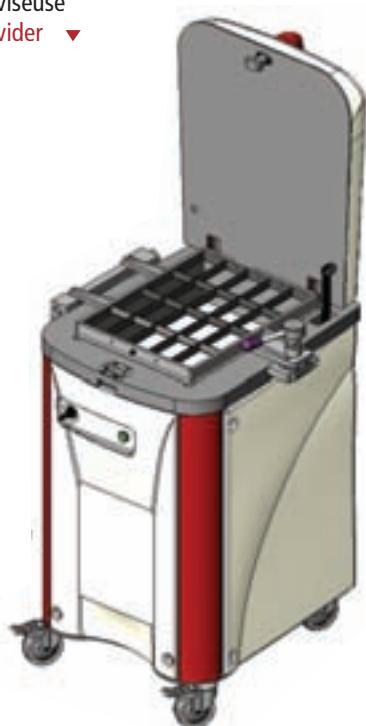
Pétrin
Dough kneader ▼



Batteur
Mixer ▼



Diviseuse
Divider ▼



Façonneuse
Moulder ▼



Quelques Références / Some of our clients

Resort / Resort

Club Méditerranée
Lemuria Resort - Seychelles
Gulf Meridien
Relais et Châteaux
Tous hôtels Euro Disney

Palaces / Palaces

Royal Mansour - Maroc
Mallihouana Hôtel - British West Indies
Sofitel
Beau Rivage Hôtel - Suisse
Hilton Hôtel
Novotel
Altea Hôtel - Pologne
Hôtel Beach Plaza - Djerba
Manoir Quatre Saisons - GB
Oustau de Baumanière - France
Hôtel Palm Beach - Tunisie
La Résidence - Tunis
Tourgueness Dar Djerba - Tunisie
Grand Hôtel Cala Rossa - Corse
Grand Casino - Djerba
Hôtel Penha Longa - Portugal
Mercure Grand Hôtel
Royal Hôtel - Evian
Hôtel Georges V - Paris
Château de Coudrée - France
Sheraton
Sofitel
Renaissance - Moscou
Méridien
Hôtel de l'Europe - Montreux
Hôtel du Rhône - Genève
Hôtel du Midi - Genève
Les Pavillons - Maurice
Hôtel Héritage - Maurice
Hôtel Legends - Maurice
Hôtel Voile d'Or - Maurice
Intercontinental
Le Scribe - Paris
Royal Palm - Maurice

Grands Restaurants / Famous Restaurants

Bouchons François Clerc
Château de Divonne
Auberge de l'III
La Ferme de l'Hospital - France
Auberge du Lion d'Or - Suisse

Grands de la Boulangerie Pâtisserie / Main Bakery Pastry Groups

Groupe Le Duff
Royce Confect - Japon
Brioche Dorée
Bridor
Rekamié - Japon
Fleur de Pains - Lausanne
Nowakowski - Pologne
Pawlak - Pologne
Rowine Zaventem - Bruxelles
Panotel - France
Yamazaki Baking - Japan
Paris Baguette - Russie
Fournil de l'eau vive Bio - France
Maison Blanc - GB
Traiteur de Paris - France
Dessert de France - France
Saveur & Co - France
Fresh Food - Italie
Boulangerie Yong - La Réunion
La Marquise
Le Croissant d'or - La Réunion
Les Grands Moulins de Mauritanie
Boulangeries Lai Tham, Nouméa, Papeete et Auckland

Grands Distributeurs / Famous Retailors

Hobart
Bonnet Grandes Cuisines
Grandes Cuisines Export
GIF
HMI Thirode
Oger International
Devimco (Groupe Accor)
Sodexho
BOS Equipement Hôtelier
Creative Ingredients - Australie
El Hamdy - Egypte
Enodis - France
Inbacorp - Arabie Saoudite
Hotel Co - Paris

Grands Chefs / The Chefs

Alain Ducasse
Bernard Loiseau
Robuchon au Métropole hôtel Monaco
Michel Rostang
Lenôtre

Marine Marchande / Merchant Navy

Maersk Lines - Belgique
Holland America Line - Hollande

Et tellement plus... / And so many more...



Quelques Références / Some of our clients

Compagnies Aériennes et Aéroports / Airlines and Airports

Air France
Singapore Airlines
Tunis Air
Emirates Flight Catering
Dakar Catering - Senegal
Servair - Kuala Lumpur
Macao
Hanoi
Servair Martinique
Air Algérie
Egyptair
Tunisie Catering
Macao Airport
Bucarest Airport- Roumanie
Lufthansa Service

Grande Distribution / Hyper and Supermarket chains

Carrefour International
PT Hero Supermarket - Indonesie
Migros - Suisse
Cora - Vietnam
SuperU - France
Majid Al Futtaim - Dubai
Champion - France
Cora - Madagascar
Sherpa - France
Auchan
PT Gelaël Supermarket - Indonesia
Leclerc - France
Jasmi's Corporation - Bahrein
Panda Azizia - Arabie Saoudite
Hankyu Jaya - Malaisie
Groupe Manor - Suisse
Globus - Suisse
Matahari - Indonésie

Plateformes Pétrolières / Offshore

Elf Offshore - Gabon
Sonacome Gaz - Algérie
Elf Offshore - Congo
Num RS
Wepco - Egypte
Sonatrach - Algérie
Enageo - Algérie
Ourhoud Organisation - Algérie

Grandes Références / The Famous

Maison Blanche - USA
Grand Marnier - Paris
Maxim's de Paris - Japon
Chanel - Japon
Coupe du Monde de Boulangerie
SAS Roi du Maroc
Pignol - Lyon
Michel Galoyer - France
La Mère Gaud - Ballaison
Pizza Peppone - Annecy
Lancelot - Sciez
Boulangerie Augnet - Suisse
Poupon Baltimore USA - Baltimore
Fujimori - Japon
Gallothai - Thailande
Tartes à la Folie - France
Boulangerie Polli - Lausanne
Guerrazzi - Genève
La Gerbe Savoyarde - France
Xavier Gourmet - France
Bagatelle - Londres
Didier's Patisserie - GB
Morton's Club
Best Morning Goods
Brioche Big'in - Martinique
Le Boulanger de Monge - France
Tonton Bigot - Japan
Tsujiguchi - Japan
SAS Roi des Emirats
SAS Roi d'Arabie Saoudite

Institutionnels / Governmental Administrations

Armée de l'Air Française
Marine Nationale Française
Ecole Hôtelière de Thonon
Administration des hopitaux français
Centres Paul Emile Victor, Pôles
Administration des Lycées et collèges français
Centre de tests nucléaires français, Mururoa Polynésie
Institut National de Boulangerie de Rouen
Parlement Européen, Strasbourg
Ecole Française de la Boulangerie Aurillac
Centre de Formation Professionnel La Réunion
Terres Australes Pôle Sud
Sonatour Algérie

Et tellement plus... / And so many more...





Conditions générales de vente

sales conditions

1 - CONDITIONS DE REGLEMENT

Pour paiement avant expédition : 1% d'escampte.

Pour paiement (soumis à l'acceptation de notre organisme de contrôle) :

- 30 jours fin de mois par traite acceptée
- Pièces détachées : contre remboursement
- De convention expresse, nous nous réservons la propriété des marchandises fournies jusqu'au dernier jour de leur parfait paiement, conformément aux termes de la loi n° 80-335 du 12 Mai 1980. Une clause pénale de 21% est appliquée sur toutes les sommes restant dues.

2 - NOUS ATTIRONS VOTRE ATTENTION

Bien préciser à la commande le voltage, le nombre de phases et éventuellement le côté d'ouverture des portes (gauche ou droite) ainsi que l'accès aux commandes et accessoires.

Ces indications résultent d'une observation du four face à la porte. A défaut le modèle standard sera exécuté.

Le transport s'effectue aux risques et périls du destinataire qui seul peut émettre des réserves sur la qualité du transport et le délai d'acheminement.

Nous nous réservons le droit de refuser la vente lorsque le revendeur ne dispose pas des moyens techniques lui permettant d'assurer l'installation, le service de la garantie et les dépenses d'après vente.

Les branchements électriques et l'installation du gaz ou fuel doivent obligatoirement être effectués par des techniciens agréés, après s'être mis d'accord avec les divers organismes (E.D.F.,...).

Nous vous informons que les poids, dimensions et puissances de nos fours sont approximatifs.

3 - GARANTIE

La garantie est de un an à dater de la date de départ usine. Elle porte sur les pièces uniquement.

Les pièces ne sont garanties que si leur rupture est due à un défaut de fabrication. La Garantie exclusion verres, ampoules et dalles.

1 - PAYMENT TERMS

25% deposit on placing the order.

75% by irrevocable and confirmed L/C.

Please note the property of the goods will remain ours until the completion of the payment under the 80-335 Act - May 1980. The legal penalty is of 21% of the outstanding amounts.

2 - REMARKS

Please note that the voltage, the number of phases and the hinge side (right or left) together with the options and the electric box side (if applicable) must be clearly stated when placing the order. These indications can be determined by placing yourself opposite the oven door. In case these parameters are not mentioned, we will manufacture a standard model.

Transport is the client responsibility, i.e. he is the only one who can express reserves on the quality of the transport and the delivery time.

We are entitled to refuse to sell to an agent in case he does not have the sufficient technical means to ensure proper installation, after-sale service and servicing costs.

The electric, water and gas plugging-ins have to be performed by registered technicians once authorisation has been granted by the relevant organisations (British gas, E.D.F.,...)

Please note as well that the weights, dimensions and powers indicated are for information purposes only and can be subject to changes.

3 - GUARANTEE

The guarantee lasts for one year and is for spare parts only. It begins on the date of departure from our factory and applies to faulty parts only. Guarantee : Door glasses, light bulb, and refractory stones are excluded.

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
Email : info@guyon.fr

GUYON

Manufacturiers de fours pour
boulangeries, pâtisseries et restaurants

