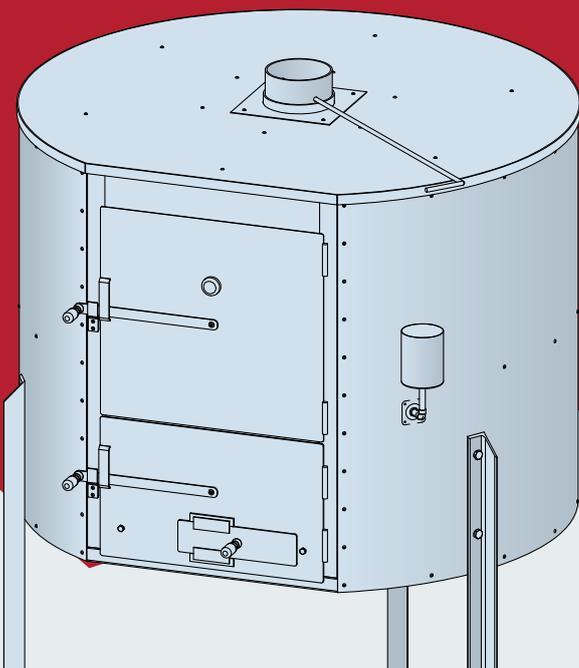


# FOUR À PAIN 100

## (ENVIRON 20 KG DE FOURNÉE)

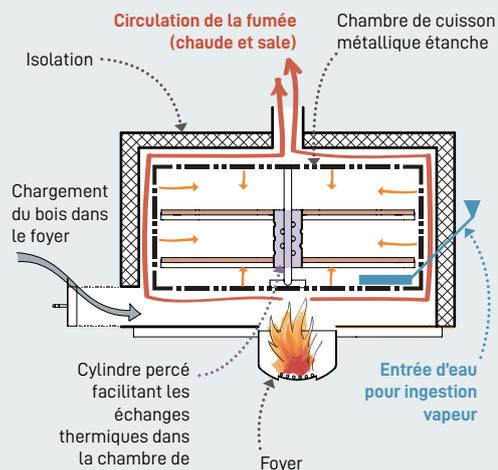


**Ce four à pain « à soles tournantes » est peu encombrant et pratique à utiliser. La chauffe indirecte permet d'enchaîner les fournées indéfiniment.**

Contrairement aux fours en terre traditionnels, il n'a pas d'inertie donc la chauffe est rapide. Par contre il est très bien isolé donc très économe en bois. D'une capacité de 20kg de pain par fournée, ce four est bien adapté à une utilisation mobile, ou en fixe pour des petites productions (largeur de sole = 100 cm, poids = environ 500 kg).

À noter : dans cette nouvelle version (V6), une attention particulière a été apportée afin de simplifier la fabrication. De plus, le foyer a été intégré au corps du four, sur conseil de nombreux boulangers : plus pratique à l'usage et on peut utiliser du bois plus gros.

### Principe de fonctionnement



**Cheminée**  
dotée d'une clé extérieure pour fermer la cheminée pendant la cuisson

**Porte de la chambre de cuisson**  
(avec thermomètre)

### FOUR

Composé de 3 éléments :

1. Caisson cylindrique extérieur en tôle, isolé thermiquement
2. Chambre de combustion + vide pour passage de la fumée
3. Chambre de cuisson étanche avec soles tournantes en terre cuite

