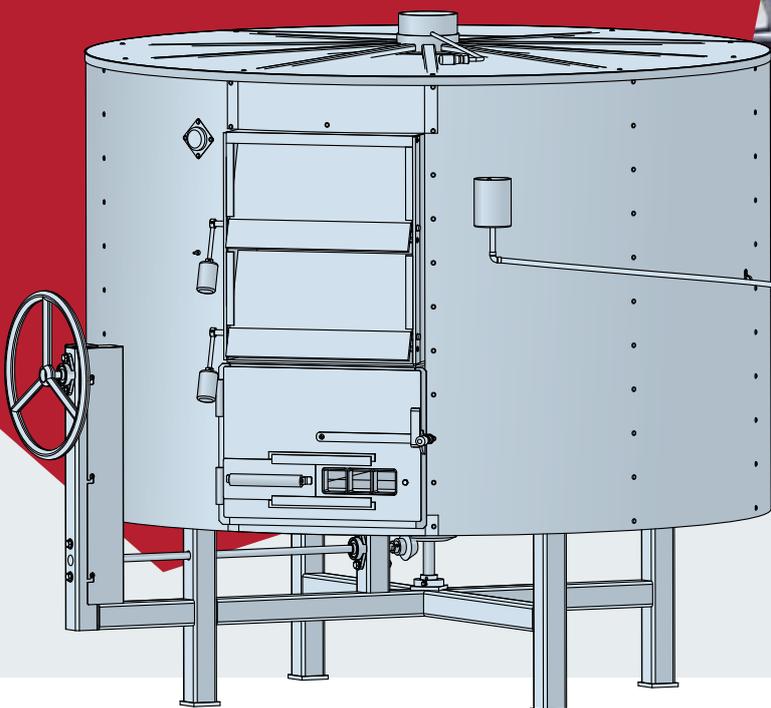


FOUR À PAIN 150 (ENVIRON 60 KG DE FOURNÉE)

PROTOTYPE EN COURS DE DÉVELOPPEMENT



Ce four à pain est conçu selon les mêmes principes que son petit frère (le FAP 100 - voir fiche précédente).



Principales caractéristiques

Ce four à pain est un four à bois, à chauffe indirecte, à doubles soles tournantes.

- Avec 2 étages de sole de 150 cm, il pèse environ 1 300 kg (support, isolant et soles compris). Ce qui permet de réaliser des fournées jusqu'à 60 kg mais implique une utilisation fixe.
- L'isolation est réalisée avec de la laine de céramique et de la laine de roche
- Pour l'ouverture, nous utilisons des portes à clapets (une porte par étage). Des contrepoids permettent de régler le point de bascule de chaque porte.
- Le système de rotation des soles se gère par-dessous le four (en fonction des besoins : système de rotation au pied ou bien à manivelle - surcoût de 300 € pour la manivelle).
- Le foyer n'est pas indépendant du four ; le feu se fait directement sous la chambre de cuisson. On y accède par un côté (ou l'arrière) du four.
- Les tôles extérieures du four sont zinguées, les passages de fumées sont peints à la peinture haute température. L'intérieur du foyer est brut et est à traiter avec un badigeon d'huile.

Thermomètre à doigt de gant

4 lumières intérieures pour éclairer la chambre de cuisson

Interrupteur pour les lumières

Double-portes basculantes, avec contrepoids

Volant pour l'entraînement des soles

Carter de protection de la chaîne

Renvoi d'angle

Butée à billes

Sortie de fumée pour conduit de 150mm

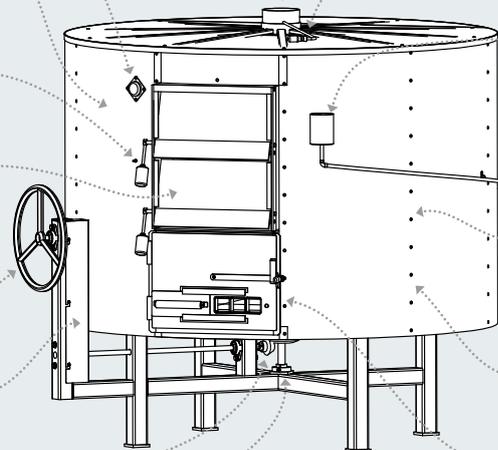
"Clé" pour fermer le conduit de cheminée pendant la cuisson.

Récipient pour l'hydratation. L'eau est introduite par l'arrière de la chambre de cuisson, au plus loin des portes.

100mm d'isolation : laine de céramique haute température + laine de roche

Tôle extérieure galvanisée (0.8mm) et rivetée

Grand foyer ouvert, entièrement dallé de briques réfractaires.



À noter :

La quantité de travail nécessaire à la réalisation d'un tel four est significativement plus importante que pour le four de 20 kg (compter 20 jours de travail seul).

Si vous êtes intéressés pour autoconstruire ce four

Ce four sera proposé uniquement en kit ou en résidence jusqu'au printemps 2023. Voir notre référent (site web) pour plus d'infos.



Pour contacter L'Atelier Paysan
Tél : 04 76 65 85 98 - Mail : contact@latelierpaysan.org

Des solutions existent pour vous aider à financer la formation, l'acquisition d'un kit ou la résidence :
<https://www.latelierpaysan.org/Tarifs-et-financements-de-formation>

Pour consulter la fiche complète :



<https://www.latelierpaysan.org/Four-a-pain-150>