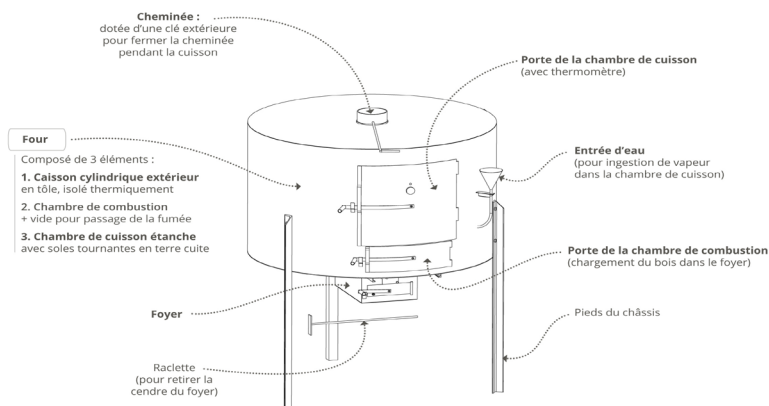


# FOUR À PAIN 20KG

Élaborée en  
partenariat  
avec :



## PRÉSENTATION GÉNÉRALE

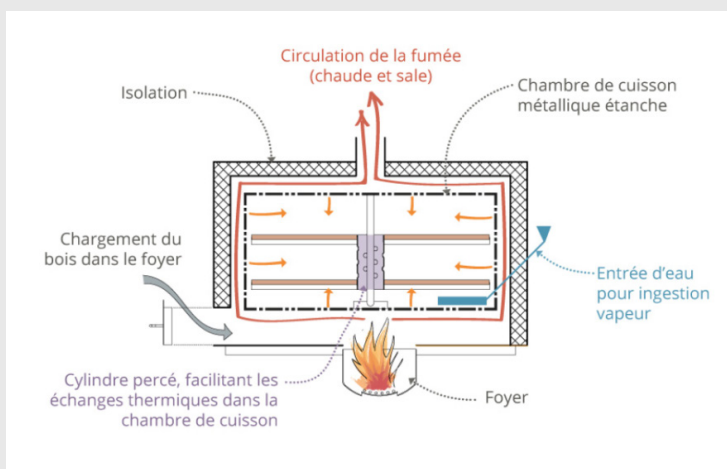
Le four à pain « à soles tournantes » est peu encombrant et pratique à utiliser. La chauffe indirecte permet d'enchaîner les fournées.

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 20 kg de pain par fournée, ce four est bien adapté à une utilisation mobile, ou en fixe pour des petites productions. Largeur de sole : 100cm ; Poids : environ 500 kg



## PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Le pain est disposé sur deux soles superposées (c'est-à-dire sur deux étages) reliées à un axe pivotant au centre d'une chambre de cuisson circulaire (en tôle roulée).



## CHANTIER DE RÉALISATION

### Difficulté

Technicité de l'outil

Besoin en matériel spécifique



Durée en formation

2 pers. x 5 jours

## PRIX INDICATIF DE L'OUTIL

Prix en formation ou en résidence HT

1500€

Prix en kit prêt à souder HT (hors livraison)

Prix en kit matière brute HT (hors livraison)

Nous consulter

- » Un kit prêt à souder est l'ensemble des pièces nécessaires pour fabriquer un outil : les pièces sont déjà coupées et percées. Ne reste plus que le soudage et l'assemblage à charge de l'autoconstructeur ou autoconstructrice.
- » un kit matière brute représente toutes les pièces nécessaires à fabriquer l'outil, mais les pièces issues de profilés métal ne sont pas préparées. Ne sont fournies que les longueurs de barre nécessaires : les pièces sont alors à préparer soi-même.