

Simplement **bon**Simplement **convivial**











FOUR A BOIS A USAGE FAMILIAL GAMME LIBERTE

Des fours 100% en terre cuite réfractaire



Une Terre préservée

Attentive à la préservation des ressources naturelles de sa carrière, FAYOL s'efforce d'en rationaliser l'exploitation pour produire mieux et respecter un équilibre durable.

La Terre Blanche est prélevée sans explosifs ni chimie.

Simplement nettoyée à l'eau claire, elle n'est ni broyée, ni traitée, ni mélangée à d'autres matières.

Une Terre naturelle précieuse

Les fours Le Panyol sont conçus ENTIEREMENT et UNIQUEMENT avec la Terre Blanche de notre carrière à Larnage dans la Drôme.

Connue depuis l'époque des Romains pour ses propriétés réfractaires et alimentaires, cette terre est devenue dès 1840 un matériau de référence pour la construction des fours professionnels de boulangerie.

Aujourd'hui, la carrière, appartenant à la société Fayol, , est la seule en activité pour cette fabrication spécifique.





Le plaisir d'une cuisson authentique

Saisir, dorer, griller, braiser, mijoter, gratiner, confire, fumer, sécher

Tradition & Gastronomie

Braiser un rôti, saisir une noix de St Jacques, mijoter un bœuf bourguignon, enfourner pains et pizzas, confire un gratin de petits légumes, sécher tomates et fruits du jardin Des possibilités de cuisson infinies.

Il n'en faut pas plus pour séduire tout gastronome désireux de retrouver du sens et surtout ... Un goût authentique et simple.



Retour aux sources

Considéré il y a peu encore comme archaïque et dépassé, enterré par les fours électriques, c'est justement sa dimension primitive qui ramène le four à bois sur le devant de la scène culinaire.

Il se révèle le maillon naturel et évident dans la grande chaîne de la permaculture, du bio et des circuits courts.

Au-delà de sa simplicité d'usage, il offre l'opportunité d'un véritable retour aux sources.

Un moyen pour le cuisinier de vivre au rythme des éléments, libéré du chrono.









Convivialité

Autour du feu, retrouvez les goûts et les gestes d'antan, le plaisir de cuisiner et de partager l'instant présent.



Des fours aux multiples avantages

Nos fours sont EXCLUSIVEMENT conçus en terre cuite réfractaire.



ECONOMIE D'ENERGIE

Bénéficiez de nombreuses heures de cuisson grâce à la restitution lente de la chaleur accumulée dans la masse de la terre cuite.

Quelques bûches suffisent pour atteindre en une heure +400°C



A PAGE TO THE TOTAL OF THE PAGE TO THE PAG

La pyrolyse naturelle du feu se charge de nettoyer le four pour vous

Grâce à la composition de la terre blanche, vos aliments peuvent être déposés et cuits directement sur la sole sans altération du goût.





Grands Chefs et Boulangers utilisent les fours Le Panyol pour leurs performances d'inertie et pour les possibilités multiples de cuisson.





100% du processus de fabrication est réalisé dans notre usine historique de Tain l'Hermitage depuis 1840

Combinez deux types de cuisson

Cuisson avec feu pour saisir, griller, braiser, dorer ...

Vive la flamme! Après une quarantaine de minutes de chauffe, débute une succession de cuisson intense à haute température.

En laissant la porte ouverte, enfournez pizzas, grillades, poissons, tartines ...

Le four fait office de barbecue.

Cuisson sans feu pour mijoter, gratiner, confire, fumer ...

Vive Le Panyol! La chaleur accumulée dans la terre cuite vous permettent de cuire à chaleur tombante pendant plusieurs heures.

Après avoir retiré vos braises et nettoyé la sole, enfournez gratins, pains, viandes mijotées ...









Installation



Vous êtes bricoleur?

Le four, conçu en kit, peut être facilement monté par vos soins. Grâce au système d'assemblage à sec, le foyer se monte rapidement.

Il s'intègre ensuite dans un bâti existant ou à construire. Notice de montage et vidéos vous guident pas à pas dans la construction.

Notre conseiller technique usine peut vous accompagner tout au long de votre projet.

Installateurs agréés

Vous ne souhaitez pas faire l'installation vous-même?

Contactez-nous afin que nous puissions définir ensemble votre projet.

En fonction de celui-ci et de votre zone géographique, nous vous dirigerons vers un installateur agréé Le Panyol le plus proche de chez vous.

Le montage du four dépend de plusieurs facteurs :

- •L'implantation : intérieure ou extérieure en ilot ou intégré à un bâti existant...
- •La forme finale : traditionnelle (plutôt cubique) ou ronde (type igloo)
- •Les finitions : de nombreux matériaux sont possibles pour l'habillage : enduit, pierres naturelles, briques, faïence...

Les installateurs agréés adaptent la prestation de montage à vos besoins : tout ou partie des étapes.



Exemples d'installation



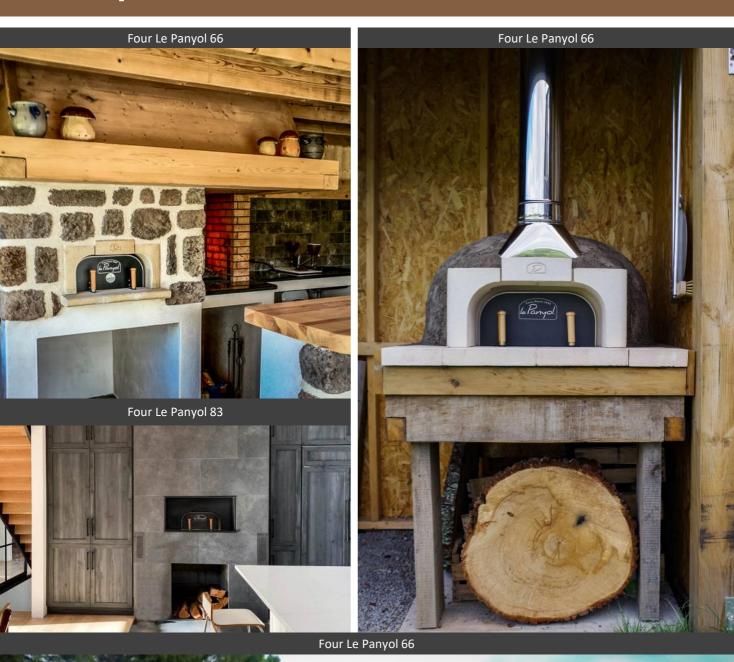
Four Le Panyol 83

Four Le Panyol 83

Four Le Panyol 83



Exemples d'installation



Retrouvez encore plus de photos sur notre site lepanyol.com



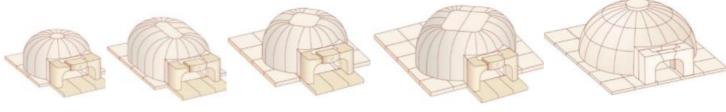
Les modèles de fours

Une large gamme de fours en kit :

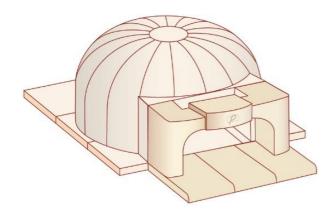
• Surfaces de cuisson : de 0.34 m² à 1,13 m²

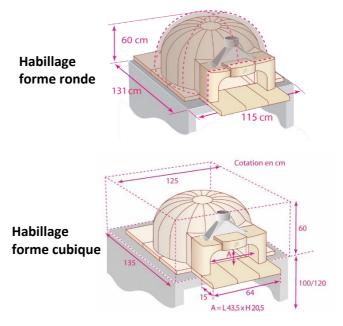
• Nb pizzas Ø30cm sur la sole : de 1 à 6

• Kg de pain par fournée : de 5 kg à 16 kg



Le Panyol 66 Le Panyol 66x99 Le Panyol 83 Le Panyol 100 Le Panyol 120







Vous montez des murs d'enceinte autour du dôme

Matériau : terre cuite réfractaire - Terre Blanche de Larnage issue de la carrière de l'usine Certification alimentaire catégorie I

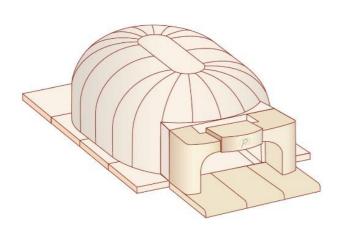
Installation: four à poser sur un support, à isoler et à habiller. A raccorder à un conduit de fumées selon les normes locales en vigueur (normes DTU 24-1) — Avaloir fourni en Ø 180mm. Installation intérieure ou extérieure sous abri

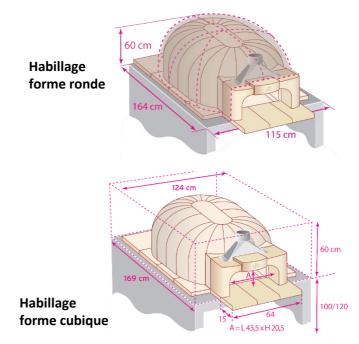
Dimensions et caractéristiques techniques	
Surface de cuisson Dimensions ouverture Diamètre intérieur four Hauteur intérieure Encombrement hors tout mini - finition ronde** Encombrement hors tout mini - finition cubique ** Poids du four (avec évacuation fumée) Epaisseur dalles de sole Epaisseur voussoirs	0,34 m ² 43,5 x 20,5 cm 66 cm 34 cm L 115 x P 131 x H 60 cm L 125 x P 135 x H 60 cm 515 kg 6 cm 10,5 cm
Capacités de cuisson*	
Q max pizza Ø30 cm sur la sole Nbr de plats sur la sole Q de pain par fournée Q Bois pour atteindre 450°C Temps de chauffe pour atteindre 450°C	1 2 5 kg 4 à 6 kg 1h environ

^{*}Valeurs indicatives pouvant varier en fonction de la température de la sole, de l'isolation du four, du type de bois, du rythme d'enfournement, etc...

^{**} Ces dimensions sont des dimensions minimum pour une implantation standard en îlot. Elles sont calculées avec les épaisseurs des matériaux indiqués dans les notices de montage

Le Panyol 66x99







Vous montez des murs d'enceinte autour du dôme

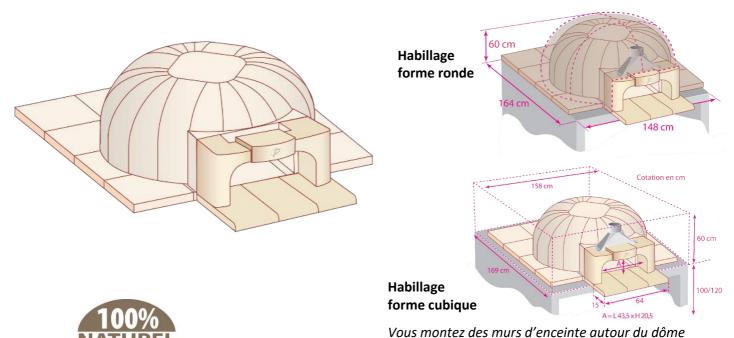
Matériau : terre cuite réfractaire - Terre Blanche de Larnage issue de la carrière de l'usine Certification alimentaire catégorie I

Installation: four à poser sur un support, à isoler et à habiller. A raccorder à un conduit de fumées selon les normes locales en vigueur (normes DTU 24-1) – Avaloir fourni en Ø 180mm. Installation intérieure ou extérieure sous abri

Dimensions et caractéristiques techniques	
Surface de cuisson Dimensions ouverture Intérieur four Hauteur intérieure Encombrement hors tout mini - finition ronde** Encombrement hors tout mini - finition cubique ** Poids du four (avec évacuation fumée) Epaisseur dalles de sole Epaisseur voussoirs	0,56 m ² 43,5 x 20,5 cm P 99 x L 66 cm 34 cm L 115 x P 164 x H 60 cm L 124 x P 169 x H 60 cm 700 kg 6 cm 10,5 cm
Capacités de cuisson*	
Q max pizza Ø30 cm sur la sole Nbr de plats sur la sole Q de pain par fournée Q Bois pour atteindre 450°C Temps de chauffe pour atteindre 450°C	2 4 8 kg 7 à 12 kg 1h environ

^{*}Valeurs indicatives pouvant varier en fonction de la température de la sole, de l'isolation du four, du type de bois, du rythme d'enfournement, etc...

^{**} Ces dimensions sont des dimensions minimum pour une implantation standard en îlot. Elles sont calculées avec les épaisseurs des matériaux indiqués dans les notices de montage



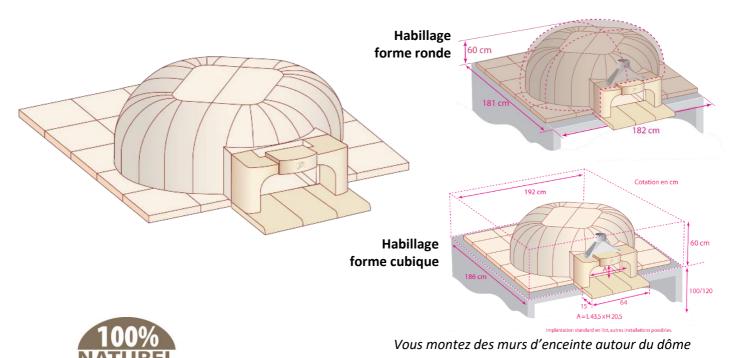
Matériau : terre cuite réfractaire - Terre Blanche de Larnage issue de la carrière de l'usine Certification alimentaire catégorie I

Installation: four à poser sur un support, à isoler et à habiller. A raccorder à un conduit de fumées selon les normes locales en vigueur (normes DTU 24-1) – Avaloir fourni en Ø 180mm. Installation intérieure ou extérieure sous abri

Dimensions et caractéristiques techniques	
Surface de cuisson Dimensions ouverture Diamètre intérieur four Hauteur intérieure Encombrement hors tout mini - finition ronde** Encombrement hors tout mini - finition cubique ** Poids du four (avec évacuation fumée) Epaisseur dalles de sole Epaisseur voussoirs	0,54 m ² 43,5 x 20,5 cm 83 cm 34 cm L 148 x P 164 x H 60 cm L 158 x P 169 x H 60 cm 710 kg 6 cm 10,5 cm
Capacités de cuisson*	
Q max pizza Ø30 cm sur la sole Nbr de plats sur la sole Q de pain par fournée Q Bois pour atteindre 450°C Temps de chauffe pour atteindre 450°C	2 4 8 kg 7 à 12 kg 1h environ

^{*}Valeurs indicatives pouvant varier en fonction de la température de la sole, de l'isolation du four, du type de bois, du rythme d'enfournement, etc...

^{**} Ces dimensions sont des dimensions minimum pour une implantation standard en îlot. Elles sont calculées avec les épaisseurs des matériaux indiqués dans les notices de montage. Elles incluent les épaisseurs d'isolants.



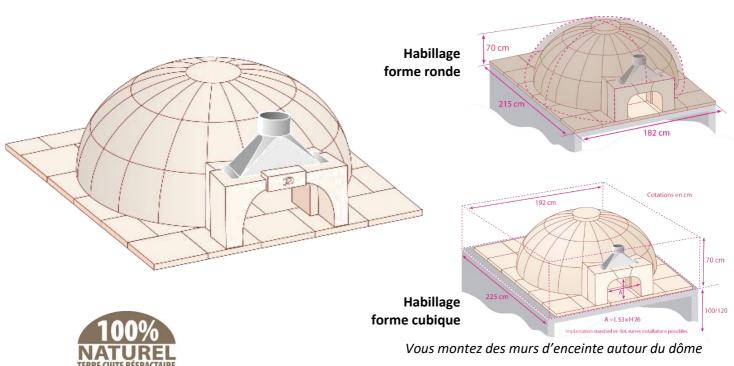
Matériau : terre cuite réfractaire - Terre Blanche de Larnage issue de la carrière de l'usine Certification alimentaire catégorie I

Installation: four à poser sur un support, à isoler et à habiller. A raccorder à un conduit de fumées selon les normes locales en vigueur (normes DTU 24-1) — Avaloir fourni en Ø 180mm. Installation intérieure ou extérieure sous abri

Dimensions et caractéristiques techniques	
Surface de cuisson Dimensions ouverture Diamètre intérieur four Hauteur intérieure Encombrement hors tout mini - finition ronde** Encombrement hors tout mini - finition cubique ** Poids du four (avec évacuation fumée) Epaisseur dalles de sole Epaisseur voussoirs	0,92 m ² 43,5 x 20,5 cm 100 cm 34 cm L 182 x P 181x H 60 cm L 192 x P 186 x H 60 cm 1 000 kg 6 cm 10,5 cm
Capacités de cuisson*	
Q max pizza Ø30 cm sur la sole Nbr de plats sur la sole Q de pain par fournée Q Bois pour atteindre 450°C Temps de chauffe pour atteindre 450°C	4 8 12 kg 12 à 15 kg 1h environ

^{*}Valeurs indicatives pouvant varier en fonction de la température de la sole, de l'isolation du four, du type de bois, du rythme d'enfournement, etc...

^{**} Ces dimensions sont des dimensions minimum pour une implantation standard en îlot. Elles sont calculées avec les épaisseurs des matériaux indiqués dans les notices de montage



Matériau : terre cuite réfractaire - Terre Blanche de Larnage issue de la carrière de l'usine Certification alimentaire catégorie I

Installation: four à poser sur un support, à isoler et à habiller. A raccorder à un conduit de fumées selon les normes locales en vigueur (normes DTU 24-1) – Avaloir fourni en Ø 180mm. Installation intérieure ou extérieure sous abri

Dimensions et caractéristiques techniques	
Surface de cuisson Dimensions ouverture Diamètre intérieur four Hauteur intérieure Encombrement hors tout mini - finition ronde** Encombrement hors tout mini - finition cubique ** Poids du four (avec évacuation fumée) Epaisseur dalles de sole Epaisseur voussoirs	1,13 m ² 54 x 26 cm 120 cm 44 cm L 182 x P 215 x H 70 cm L 192 x P 225 x H 70 cm 1 265 kg 6 cm 15 cm
Capacités de cuisson*	
Q max pizza Ø30 cm sur la sole Nbr de plats sur la sole Q de pain par fournée Q Bois pour atteindre 450°C Temps de chauffe pour atteindre 450°C	5 12 16 kg 15 à 20 kg 1h30 environ

^{*}Valeurs indicatives pouvant varier en fonction de la température de la sole, de l'isolation du four, du type de bois, du rythme d'enfournement, etc...

^{**} Ces dimensions sont des dimensions minimum pour une implantation standard en îlot. Elles sont calculées avec les épaisseurs des matériaux indiqués dans les notices de montage



Les offres commerciales

Nous proposons:

UNE FORMULE DE BASE: le four avec la porte, l'avaloir, l'isolation pour mettre sous la sole et le mortier à couler sur le dôme, une pelle d'enfournement.

UNE FORMULE COMPLETE : le four de base avec, en plus, le kit complet d'isolation du dôme et un kit de 4 accessoires de cuisson





La formule complète



ATTENTION: Les matériaux de finition pour l'habillage et l'esthétique du four ne sont pas fournis. A vous de personnaliser votre four en fonction de vos envies. Une fois le four isolé, vous pouvez garder la forme « igloo » apparente ou bien construire une enceinte autour du dôme.

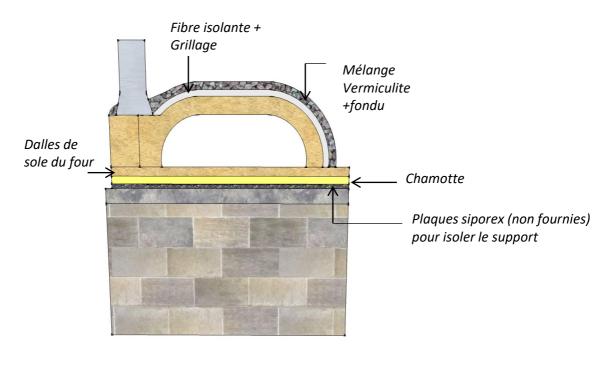
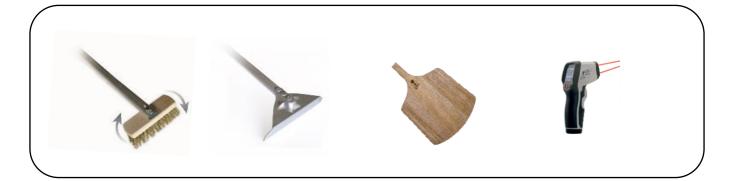


Schéma en coupe : Principe de montage et d'isolation

Kit Accessoires Essentiels de Cuisson





1 brosse 16x5 cm , L120 cm

Tête orientable et remplaçable, base en bois, soies en laiton, manche alu anodisé

1 raclette de sole 24x4 cm, L120 cm

Tête acier, manche alu anodisé

1 pelle bois

Hêtre rouge de 1er choix Pelle assemblée sans colle. Exempte de tout produit chimique - 100% alimentaire. Plateau 33x33 cm, L51 cm

1 thermomètre infra rouge

Jusqu'à 650°C, léger et précis, très simple d'utilisation

Accessoires à l'unité

Catégorie	Déclinaison	Description	Caractéristiques
	Pelle simple	Tête acier aluminé. Manche acier non traité	Longueur totale: 120 cm Diamètre: Ø32cm
PELLE EN ALUMINIUM	Petite pelle ronde à Pizza	Avec manche coulissant Pour tourner les pizzas ou les plats dans le four	Manche: L120 cm Diamètre: Ø20 cm
PELLON EN BOIS	Ronde Pelle à main	Pellon en hêtre rouge de 1er choix , assemblé sans colle. Exempte de tout produit chimique - 100% alimentaire. Manche en bois + visserie fourni avec le pellon	Manche: 120/150/200/300 cm Pellon: 33 x 33 cm Manche: 120/150/200/300 cm Pellon: ∅ 33 cm Manche: 51 cm Diamètre: 33x33 cm

Accessoires à l'unité

Catégorie	Déclinaison	Description	Caractéristiques
THERMOMÈTRE INFRAROUGE		Qualité professionnelle Moderne, simple, ludique et facile d'utilisation. Indispensable pour maitriser la température de la chambre de cuisson et obtenir une cuisson parfaite.	De – 30°C à + 650°C Léger et précis +/- 1% .
BROSSE	1 International Property of the Parket of th	Avec tête orientable et remplaçable Base en bois, soies en laiton, manche en aluminium	Manche en alu : 120/150cm Base : 16 x 5 cm ou 27 x 6,5cm
RACLETTE		Tête en acier, Pour ratisser braises et cendres.	Manche en alu : 120cm Tête : 24 x 4 cm

Conseils sur le Bois



Essence

Privilégier des bois durs comme le charme, chêne, hêtre, frêne, à forte puissance de chauffe

Bannir les bois traités ou de récupération.

Séchage

Plus que l'essence du bois, c'est son taux d'humidité qui est le plus important.

Le pouvoir calorifique est inversement proportionnel à sa teneur en eau.

Nous vous recommandons un taux d'humidité inférieur à 20%

Section

Utiliser des petites bûches fendues, idéalement de 20 à 25 cm de longueur et de 3 à 4 cm de diamètre pour le démarrage du feu et de 10 cm de diamètre pour le maintien de la température.

Essence de bois	Puissance de chauffe
Charme	10
Chêne blanc	9,9
Frêne	9,2
Bouleau	8,9
Hêtre	8
Sapin	7
Mélèze	6,6
Tilleul	5,7
Peuplier	5

Humidité du bois	Pouvoir calorifique
50 – 60 %	2,0 KW/kg de bois
25 – 35%	3,4 KW/kg de bois
15 – 25%	4,0 KW/kg de bois

Les avantages du bois

Energie renouvelable qui n'aggrave pas l'effet de serre

Disponible quasiment partout sur le territoire français

Combustible le moins cher en comparaison de l'électricité ou du gaz

Combustion écologique : un arbre capte plus de CO2 qu'il n'en dégage lors de sa combustion.



Contactez-nous pour définir votre projet :

Implantation, installation, utilisation, entretien, budget, accompagnement à la mise en route du four...etc.

Un conseiller usine répond à toutes vos questions et vous accompagne pas à pas.

Téléphone: (+33) 04 75 08 20 76

Site web: www.lepanyol.com



facebook.com/LePanyol



instagram.com/Lepanyol



Youtube/FourLePanyol



pinterest.fr/LePanyol